La ville de Saint-Just Saint-Rambert recrute
Donnez du sens à votre carrière

Saint Just Saint Rambert

Cuisinier en restauration collective (H/F)

Le Pôle Scolarité Jeunesse de la Ville de Saint-Just Saint-Rambert recherche **un cuisinier en restauration collective (H/F).**

Collectivité de taille humaine avec ses 15 850 habitants et ses 240 agents, Saint-Just Saint-Rambert est située dans le département de la Loire. Elle s'inscrit dans une démarche d'amélioration du cadre de vie de ses habitants en offrant un service public de qualité.

Placé(e) sous l'autorité du responsable de la restauration collective, vous assurerez diverses tâches pour le bon fonctionnement du service.

Au sein d'un pôle restauration, dans la nouvelle cuisine centrale, vous aurez pour mission le pilotage de la production des repas pour la pause méridienne, la production, le suivi de la traçabilité et des fiches sanitaire, aiderez à l'expédition des produits finis et accompagnerez le personnel en restaurants satellites pour la remise en température des plats
Le service de restauration est très actif dans la découverte des goûts en produisant des plats « fait maison » en travaillant régulièrement des produits frais et locaux.

Recrutement par mutation ou, à défaut, par voie contractuelle.
Temps de travail : Temps complet
Poste ouvert aux cadres d'emplois des Adjoints Techniques Territoriaux.

Poste à pourvoir : 2 novembre 2026
Date limite de candidature : 27 septembre 2026
Entretien de recrutement : 1ère quinzaine d'octobre

Missions principales :
Organisation et Production
Encadrer et animer l'équipe de production
Faire respecter l'organisation mise en place par le responsable de la restauration
Assurer la continuité de la production
Veiller au respect des fiches techniques et des grammages
Assurer la production de plat dans les différentes Zones de production
Veiller au bon suivi de la traçabilité des produits
Assurer et faire respecter le cycle de plonge et de nettoyage

Qualité et hygiène
Garantir le respect des normes HACCP
Contrôler les températures, la traçabilité et les procédures d'hygiène
Assurer la sécurité alimentaire
Participer aux audits sanitaires internes dans la cuisine centrale et dans les restaurants satellites

Assurer le bon suivi des différents circuits (marche en avant, personnel, marchandise, déchets)

Approvisionnement
Faire un point hebdomadaire avec le service administratif pour le passage des commandes
Vérifier les commandes passées
Vérifier la qualité des matières premières
Limiter les pertes et le gaspillage alimentaire

Logistique
Coordonner la production et l'expédition des repas
S'assurer de la liaison entre le service expédition et les restaurants satellites.

Restaurants satellites
Assurer une aide au personnel des restaurants satellites dans la remise en température
Assurer un lien quotidien avec les cuisines satellites
Se rendre dans les cuisines satellites régulièrement

Gestion du service
Assurer l'intérim de la gestion du service en cas d'absence du responsable de la restauration
Participer à un point hebdomadaire pour l'organisation des productions
Assurer le lien entre l'animation et la restauration

Profil recherché :
CAP de cuisine

Compétences requises :
Connaissance des règles d'hygiène et de sécurité
Connaissance des techniques d'entretien des matériels et locaux
Connaissance des techniques de cuisine de restauration collective
Maîtrise des techniques d'entretien
Utilisation du matériel de cuisine
Capacité à appliquer et respecter les consignes
Adaptation
Disponibilité
Disposer d'un sens de l'organisation
Bon relationnel
Discret
Modeste
Rigoureux
Polyvalent
Réactif

Contraintes et Risques :
Exposition au froid
Exposition de nuisance sonore

La ville de Saint-Just Saint-Rambert recrute
Donnez du sens à votre carrière

Saint Just Saint Rambert

Station debout prolongée
Manipulation de charges lourdes
Suivi des cuissons lentes et de nuit
Alarme des chambres froides
Réunion

Moyens mis à disposition :
Vêtements professionnels adaptés pour la production
Vêtements professionnels adaptés pour le travail au froid
Equipement de protection individuel (EPI)

Horaires en périodes scolaires : (les horaires seront modifiés pendant les vacances)
Du lundi au vendredi de 6h30 à 14h30

Des heures seront à faire pendant les vacances scolaires.
Des heures le soir et le Week end pourront être proposées selon les besoins des services.

Rémunération :
Traitement basé sur le cadre d'emploi correspondant, régime indemnitaire, CNAS.
Salaire en fonction de l'expérience

Pour toute information complémentaire, vous pouvez contacter le service des Ressources Humaines au 04 77 52 48 53 ou accueil-rh@stjust-strambert.com .

Si vous voulez rejoindre une équipe dynamique, envoyez une lettre de candidature expliquant votre parcours de vie et vos motivations accompagné d'un CV à :

Monsieur le Maire
Mairie
8 boulevard de la Libération
BP 204
42170 SAINT-JUST SAINT-RAMBERT
OU
accueil-rh@stjust-strambert.com