

Le Pays de Douarnenez, ça vous tente ? Ça tombe bien, on recrute !

Situé dans le département du Finistère, vous serez séduit par le Pays de Douarnenez, ses chemins de randonnées, ses plages, ses ports et ses célèbres festivals. Territoire de caractère, dynamique, où il fait bon vivre, vous trouverez sur place tous les équipements et les infrastructures indissociables de la vie quotidienne : des commerces et artisans locaux, des grandes enseignes, des écoles (maternelles, primaires, collèges et lycées), des complexes sportifs (stade aquatique, salle multisports, mur d'escalade, centre nautique, skate-park, terrains de tennis, ...), des aires de jeux adaptées et accessibles PMR, un Port-Musée, deux cinémas, et bien plus encore ! Contactez-nous, on vous en dira plus et on facilitera votre installation !

Métier : Cuisinier (H/F)

Grades recherchés : Adjoint technique territorial (mini) - agent de maîtrise principal (maxi)

A défaut, un contractuel peut être recruté sur ce poste si aucune candidature d'un fonctionnaire ne convient, et car les besoins des services et la nature des fonctions le justifient. Le contrat proposé ne peut excéder trois ans, renouvelable dans la limite d'une durée maximale de six ans, puis CDI.

Type d'emploi : Emploi permanent

Temps de travail : temps complet

Lieu de travail : Douarnenez Communauté

Poste à pouvoir le : 18 août 2025

Date de limite de candidature : 15 juillet 2025

Descriptif de l'emploi :

Sous la direction de la directrice de la Maison de la Petite Enfance, vous assurerez la production des repas servis au multi accueil dans le respect des normes en vigueur

Missions et conditions d'exercice

Vos principales missions consisteront à :

Maîtriser les normes d'hygiène des locaux, du matériel et du linge de cuisine

- Maîtriser la réglementation en matière de sécurité alimentaire : normes HACCP (analyse des risques, maîtrise des points critiques), ainsi que la réglementation du travail
- Mettre à jour ses connaissances en fonction des évolutions liées à la réglementation
- Informer la hiérarchie de tout dysfonctionnement pouvant impacter l'organisation en cuisine
- Respect du plan de maîtrise sanitaire (nettoyages programmés)

Connaître et appliquer les protocoles réglementaires relatifs à l'hygiène, à la sécurité alimentaire, et à l'élaboration des repas

- Respect des procédures et traçabilités, dans le cadre de la réception et remise en température des denrées livrées

- Respect des protocoles d'hygiène et de sécurité dans les étapes de production
- Elaborer les menus en tenant compte de l'équilibre alimentaire des tout petits, des textures, en donnant priorité aux circuits courts et produits d'origines biologiques. Les proposer à la direction pour validation. Respect des PAI alimentaire

Accompagner les enfants et les adultes lors des temps de repas

- Assurer le service auprès des enfants (déjeuner et goûter)
- Préparer les plats et/ou les assiettes afin que ces derniers soient en adéquation avec les orientations pédagogiques déclinées dans le cadre du projet d'établissement
- Conseiller les familles en matière d'alimentation (créneau réservé)
- Programmer et proposer des animation et « ateliers cuisine » pour les enfants, en binôme avec un agent de la salle
- Adopter une posture professionnelle bienveillante envers l'intégralité de l'équipe
- Participation à l'évaluation des menus proposés avec l'équipe de direction
- Assurer les commandes et le suivi du stock alimentaire et des produits d'entretiens spécifiques à l'espace restauration

Toute autre activité nécessaire au bon fonctionnement du service public

Profils recherchés

- Mise en œuvre de projet dans le respect des procédures et réglementations
- Connaissance du cadre réglementaire des équipements et services petite enfance
- Connaissance éducatives, Relations avec les familles
- Connaissance des critères de gestion des stocks
- Capacités d'anticipation, organisationnelles, et de communication
- Disposition à travailler en équipe
- Autonomie et sens des responsabilités
- Sens de l'initiative et de la délégation
- Sens de l'écoute et de la discrétion, médiation et confidentialité

Informations complémentaires :

Rémunération statutaire

27 jours de congés

Tickets restaurants,

Avantages mutuelle et assurance prévoyance maintien de salaire,

CNAS et Amicale du personnel,

Prime/Forfait mobilité durable.

Travailleurs handicapés

Conformément au principe d'égalité d'accès à l'emploi public, cet emploi est ouvert à tous les candidats remplissant les conditions statutaires requises, définies par le code général de la fonction publique. À titre dérogatoire, les candidats reconnus travailleurs handicapés peuvent accéder à cet emploi par voie contractuelle.

Les candidats qui souhaitent se positionner doivent adresser leur candidature (lettre de motivations, CV et dernier arrêté) :

A l'attention de Madame la Présidente de Douarnenez Communauté
Service des ressources Humaines
2 bis rue d'Estienne d'Orves - 29100 Douarnenez

Contact : recrutement@douarnenez-communaute.fr / 02 98 74 46 20 – 02 98 74 46 84