

Second de cuisine (H/F)

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), de complexes sportifs (stade aquatique, salle multisports, mur d'escalade, centre nautique, skate-park, terrains de tennis, ...), des aires de jeux adaptées et accessibles PMR, une Médiathèque, un Port-Musée, deux cinémas, et bien plus encore ! Contactez-nous, on vous en dira plus et on facilitera votre installation !

Métier : Second de cuisine (h/f)

Grade minimum : Adjoint technique territorial

Grade maximum : Adjoint technique principal de 1^{ère} classe

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 : Permanent

Temps de travail : Temps complet

Lieu de travail : Cuisine Centrale

Poste à pouvoir le : 17 septembre 2026

Date de limite de candidature : 09/09/2026

Définition de la fonction :

Assister le chef de cuisine pour la production en cuisine centrale et la distribution des repas aux convives (enfants et adultes).

Réaliser la production des repas dans le respect de la réglementation et des procédures en vigueur. Valoriser ces préparations culinaires.

Assurer les missions de chef de cuisine en cas d'absence de celui-ci

Missions et Activités principales :

Assurer la production en cuisine centrale

- Fabriquer des plats et mettre en valeur leurs présentations
- Assurer, avec le chef de cuisine, la production, l'allotissement et la distribution des repas
- Assurer le suivi qualitatif des prestations
- Réceptionner les livraisons et stocker les denrées alimentaires
- Réaliser des buffets lors des fêtes et cérémonies de la collectivité
- Être force de proposition pour une évolution positive du service et des prestations en proposant, par exemple, de nouvelles recettes ou des animations (exemple des repas à thème)
- Participer à l'élaboration des fiches techniques de production

Respecter la sécurité alimentaire et sanitaire

- Garantir la sécurité des convives : prise en compte des allergies alimentaires dans le cadre des PAI, respect des procédures de production
- Appliquer et contrôler les procédures en termes de températures, temps de cuisson, plats témoins...

- Respecter les règles d'hygiène, de sécurité, de nettoyage et de désinfection (dont l'entretien du linge)
- Participer à la veille technique du matériel, des locaux et des véhicules
- Assurer le compostage des bios déchets et à l'entretien des composteurs

Autres missions en suppléance

- Animer et piloter l'équipe de production durant les absences du chef de production
- Assurer une polyvalence des tâches en fonction des nécessités de service
- Participer à la veille collective dans le domaine de la restauration scolaire : réglementation sanitaire, nutritionnelle, code des marchés publics, ressources humaines, sécurité au travail, techniques de production de repas, méthode HACCP

Toute autre activité nécessaire au bon fonctionnement du service public

Compétences requises :

Connaissances, expériences et qualités :

- Cap ou BEP cuisine avec options traiteur et/ou pâtisserie appréciée
- Permis B obligatoire (conduite de fourgon)
- Très bonnes connaissances des règles d'hygiène et de sécurité, de la méthode HACCP, de la réglementation dans le domaine de la nutrition
- Maîtrise des outils informatiques et des notions de gestion (comptable, stock, prix de revient journalier...)
- Sensibilité à la notion de développement durable
- Disponibilité et sens du service public
- Savoir-faire relationnel, esprit d'équipe
- Sens des responsabilités et de l'organisation
- Réactivité, créativité, rigueur, discrétion

Particularités du poste :

- Station debout prolongée, manutention de charges, travail physique
- Exposition quotidienne à la chaleur et au froid
- Journée continue
- Dépassements occasionnels d'horaires (service de réception en soirée ou week-end)

Avantages :

- Prime annuelle
- Participation aux frais de transports à hauteur de 75% pour un abonnement et forfait mobilités durables
- Adhésions possibles à une mutuelle et à une assurance prévoyance maintien de salaire avec la participation de l'employeur
- CNAS et Amicale du personnel

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 le Maire de la Ville de Douarnenez
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