

Offre d'emploi :

Adjoint Chef gérant : cuisine de proximité

INTITULÉ DU POSTE

Adjoint Maitrise : Temps plein 35/35^{ème}

STRUCTURE D'ACCUEIL

La Communauté de communes Cingal – Suisse Normande regroupe 41 communes et compte un total de 23 365 habitants. Elle gère 12 sites scolaires répartis sur le territoire communautaire dont la restauration scolaire. Chaque établissement sera approvisionné par la future cuisine de proximité actuellement en construction.

En vue de l'ouverture prochaine de celle-ci prévue au début du 2^{ème} semestre, il est nécessaire d'anticiper son lancement et la mise en place de son fonctionnement.

MISSIONS PRINCIPALES

Adjoint direct du responsable de la cuisine (chef gérant), il est son bras droit et celui qui le remplace en son absence, tout comme tout membre de l'équipe Il assiste le responsable dans toutes ses missions. Le responsable peut lui déléguer certaines tâches, comme la gestion des stocks, des inventaires, suivre et contrôler la mise en place du service et le bon déroulement de celui-ci dans le respect des règles d'hygiène et de qualité établies par l'établissement avec le responsable et en l'absence du responsable. Analyse et gestion des coûts (maîtrise des ratios, fiches techniques...). Il encadre les deux cuisiniers.

L'élaboration des préparations chaudes et froides, dont il garantit la qualité.

L'optimisation de l'organisation de la cuisine et l'animation de l'équipe pour répondre aux besoins du service.

La participation à l'optimisation du coût matière et la bonne gestion du matériel.

La contribution à la mise en œuvre et le suivi de la démarche HACCP et PMS.

Il respecte les consignes de préservation de l'environnement (guide des bonnes pratiques environnementales et fait remonter tout incident (fuites d'eau, défectuosité de matériel...etc.)

Assure la production de la prestation alimentaire

- Réalise les préparations alimentaires (entrées, plats chauds, pâtisseries « maison », etc...), le conditionnement et le stockage selon le plan de fabrication de la liaison chaude

Assure l'entretien du matériel de cuisine et des locaux (zone de production)

- Garantir la bonne utilisation et l'entretien des équipements de cuisine (four, sauteuse, etc...)

Contrôle de la qualité des repas

- Contrôler la quantité et la qualité de la production et des livraisons en fonction des besoins dans le respect des engagements qualité du service restauration

Veille au respect des règles de sécurité, des règles d'hygiène alimentaire et des modes opératoires

- Assurer la prise des températures de cuisson selon les normes en vigueur
- Suivre la traçabilité des aliments

- Veiller et participer à l'hygiène et la propreté des locaux

PROFIL RECHERCHÉ

- Bac professionnel restauration
- Bac technologique hôtellerie

SAVOIR

- Maîtrise des normes d'hygiène et de sécurité alimentaire.
- Connaissance des enjeux nutritionnels et des politiques publiques locales en matière de transition alimentaire et de développement durable.
- Notions de lutte contre le gaspillage alimentaire et énergétique.
- Compétences en restauration collective (composition des repas, réglementation sanitaire, techniques culinaires, grammages (GERMCN) ...)
- Connaître et appliquer les règles d'hygiène, les règles de sécurité, le plan de Maîtrise Sanitaire, les normes en vigueur

SAVOIR-FAIRE

- Capacité à être polyvalent sur différents postes (préparation froide et chaude)
- Elaborer des plats dans le respect du plan de fabrication et des fiches recettes
- Maîtriser les techniques culinaires
- Maîtriser l'utilisation des équipements

SAVOIR-ÊTRE

- Sens du travail en équipe
- Organisation
- Rigueur
- Autonomie et adaptabilité

RELATIONS FONCTIONNELLES

- Relation avec les agents de la cuisine de proximité
- Relation ponctuelle avec le service R.H

CONDITIONS D'EMBAUCHE

Localisation du poste :

- Les Moutiers-en-Cinglais

Temps de travail :

- Temps complet 35/35^{ème}

Modalités de recrutement :

- Recrutement possible par voie contractuelle.

Conditions de travail :

- Horaires variables
- Travail en équipe
- Manipulation de matériel lourds
- Travail au froid
- Station debout

Rémunération :

- Salaire établi selon la grille indiciaire de la fonction publique territoriale, **catégorie C – Agent de maîtrise**.

Avantages :

- Adhésion au **CNAS** ;
- Avantages en nature (repas) ;
- Participation au contrat groupe prévoyance : **7,00 € / mois** ;
- Participation à un contrat labellisé de santé : **15,00 € / mois**.

Date de prise de poste : 18/05/2026.

RENSEIGNEMENTS COMPLEMENTAIRES

Thierry RINGENBACH – Responsable de la cuisine de proximité (chef gérant)

Tél. : 02 31 79 61 61

Mail : chef-gerant-cuisine@cingal-suisse-normande.fr

CANDIDATURES

Les candidatures (CV et lettre de motivation) sont à adresser à l'attention de :

Monsieur Le Président

Communauté de Communes Cingal – Suisse Normande

4 Rue Docteur Gourdin

14 220 THURY-HARCOURT-LE-HOM

Et à envoyer de préférence par courrier avant le **04/01/2026** à :

l.tillon@cingal-suisse-normande.fr