



## LA VILLE D'ARGELES-SUR-MER

Située au sud des Pyrénées-Orientales  
Pays catalan français

### RECRUTE SON CHEF(FE) DE CUISINE CENTRALE

La Ville d'Argelès-sur-Mer, située au sud du département des Pyrénées Orientales, au sein de la communauté de communes Albères Côte Vermeille Illibéris, cherche son ou sa futur.e chef(fe) de cuisine pour sa cuisine centrale en construction. Cette commune compte 10 800 habitants. Il y aura 5 écoles (3 maternelles et 2 élémentaires) et un foyer du 3ème âge en gestion directe par la Ville.

Ce travail autour de la restauration collective de la commune a pour objectif de répondre à l'ambition politique de favoriser un approvisionnement bio et local, d'engager une transition vers une alimentation saine et durable, d'assurer une qualité nutritionnelle des repas et de permettre aux convives de manger dans de bonnes conditions. Plus concrètement, en plus de devoir respecter les exigences de la loi Egalim, la cuisine centrale devra obtenir le label Ecocert de niveau 3 dans les prochaines années. Ces objectifs impliquent de travailler en grande partie avec des produits bruts, locaux et sous SIQO. Un travail de sourcing local a déjà été initié par les services de la Ville et devra aboutir sur des partenariats avec les producteurs locaux. Les denrées qu'il ne sera pas possible d'obtenir en direct avec les producteurs, pourront être commandées sur des plateformes d'achat comme « Le local » au niveau du Département et « GIP Occit 'alim » au niveau de la Région.

La municipalité souhaite également mettre en place une politique de solidarité sur la tarification des repas afin qu'un maximum d'enfants puissent bénéficier, au moins lors des jours de cantine, d'un repas équilibré et de qualité.

La cuisine centrale, équipée notamment d'une légumerie, ouvrira ses portes en janvier 2027 et préparera environ 750 repas pour les 5 écoles d'Argelès (3 maternelles et 2 élémentaires) et environ 100 repas pour le foyer du 3ème âge.

#### **Fonctions générales du chef(fe) de cuisine :**

Garantir le bon déroulement de la confection et du conditionnement des repas issus de la cuisine centrale pour les écoles et le foyer du 3ème âge et participer à l'atteinte des objectifs de l'établissement en termes de durabilité de l'approvisionnement, de qualité nutritionnelle et d'éducation au goût.

Superviser l'ensemble de la partie production : assurer la préparation et la livraison des repas dans le respect des normes d'hygiène, de sécurité, de qualité ; encadrer l'équipe de production ; planifier les activités ; gérer les ressources.

#### **Missions ou activités**

##### **GESTION DE LA PRODUCTION :**

- Organiser et participer à la production des repas le cas échéant.
- En charge des commandes pour les besoins de la production via un logiciel dédié.
- S'assurer de la qualité des préparations et de leur conformité aux fiches techniques
- Veiller au respect des délais de production.
- Participer à la démarche qualité (élaboration des menus, prise en compte des recommandations nutritionnelles, mise en place d'animation de sensibilisation, ...)
- Contrôler l'application des normes HACCP au sein de la cuisine centrale.

##### **GESTION DES STOCKS :**

- Suivre l'approvisionnement en fonction des menus planifiés
- Gérer en collaboration avec le magasinier, les stocks de manière efficiente (DLC, DDM)
- Assister le magasinier lors des inventaires.

- Accompagner le responsable d'exploitation dans le suivi des dépenses

#### ENCADREMENT DES EQUIPES :

- Assurer l'encadrement, la coordination et l'évaluation de l'équipe de production (1 second de cuisine et 3 aides de cuisine) + 1 magasinier
- Appliquer et faire respecter les règles d'hygiène et de sécurité.

#### **Profil recherché**

##### **SAVOIR (connaissances générales et techniques)**

CAP – BEP en hôtellerie-restauration / Restauration collective avec expérience dans un poste similaire.

Connaître les enjeux et évolutions du cadre réglementaire de la restauration collective (notamment les démarches de qualité et durabilité des produits)

Connaître les produits alimentaires, les techniques et les technologies culinaires et de production relative à la restauration collective

Connaître les exigences en termes d'hygiène et de sécurité

Connaître les recommandations et obligations nutritionnelles du GEMRCN

##### **SAVOIR FAIRE (mise en œuvre des savoirs, être capable de)**

Imaginer et préparer des repas de bonne qualité gustative à partir de produits bruts au maximum et adaptés à l'âge des convives

Assurer l'équilibre nutritionnel des menus et mettre en place un plan alimentaire en coopération avec le responsable d'exploitation

Assurer la traçabilité des produits alimentaires

Maîtriser le management d'une équipe

Maîtrise des outils informatiques (Excel, Word ...)

Rédiger et mettre en œuvre les fiches techniques et techniques culinaires

Faire respecter les règlements portants sur l'hygiène/ la santé/la sécurité au travail, comme le Plan de Maîtrise Sanitaire, au sein de l'équipe de production.

Suivre la conformité de l'application et enregistrements des process des agents de la cuisine centrale (HACCP) sur les outils dédiés (tablettes numériques)

Suivre les objectifs d'écoresponsabilité dans la gestion des cuisines (maîtrise des consommations d'eau et d'énergie, réduction et tri des déchets, compostage, ...)

##### **SAVOIR ETRE (individuels et collectifs)**

Sens des responsabilités

Esprit d'équipe

Réactivité et gestion du stress

Polyvalence

Adaptabilité

Organisation et rigueur

Qualités relationnelles

Sensibilité aux enjeux agricoles, alimentaires et environnementaux

Permis B indispensable

##### **Contraintes :**

Travail en équipe. Travail essentiellement debout et dans un environnement bruyant. Rythme de travail adapté aux contraintes de la fabrication et de la distribution. Port d'une tenue de travail obligatoire. Manipulation d'outils tranchants et de produits dangereux.

- Cadence à respecter et contraintes horaires liés à la fabrication et la distribution des repas
- Les congés annuels sont à prendre uniquement durant les périodes de vacances scolaires.

**En relation avec :**

- Responsable Sports, Ecoles, Vie Associative
- Responsable d'exploitation, Second de cuisine et le coordinateur
- Le reste de l'équipe cuisine centrale (cuisinier, magasinier/livreur, agents polyvalents de restauration)
- En lien avec les responsables de cantines scolaires

Date prévue du recrutement 01/09/2026

Date limite de candidature 12/06/2026

**Informations complémentaires**

Les candidatures sont à envoyer à l'attention de Madame le Maire Mairie d'Argelès-sur-Mer Allée Ferdinand Buisson 66 700

Argelès-sur-Mer.

Les candidats présenteront leur CV et obligatoirement un courrier de motivation et leur dernier arrêté de positionnement administratif pour les fonctionnaires. Les 3 dernières évaluations sont également demandées.

Poste managérial

Expérience souhaitée Confirmée

Rémunération selon profil