



LA VILLE D'ARGELES-SUR-MER

Située au sud des Pyrénées-Orientales
Pays catalan français

RECRUTE SON CUISINIER OU SA CUISINIÈRE

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 cuisinier (ière) 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.

La personne retenue sera missionnée pour :

Elaboration et conception des repas et du conditionnement des repas au sein de la cuisine centrale pour les écoles et le foyer du 3ème âge

Participer à l'ensemble de la partie production : s'atteler à la confection et à la préparation dans le respect des normes d'hygiène, de sécurité, de qualité.

Missions ou activités

PRODUCTION DES REPAS :

- Préparer les produits préliminaires (épluchage, lavage, désinfection, découpe, ...)
- Préparer les entrées, plats, fromages et desserts
- Surveiller les températures, les cuissons et les techniques de refroidissement
- Assurer la traçabilité des produits alimentaires via les outils numériques (tablette)
- Veiller à la qualité des préparations et à leur conformité aux fiches techniques
- Conditionner et allotir les préparations (ventilation sur les sites)
- Veiller au respect des délais de production
- Assurer la conformité des process de production, et de nettoyage.

STOCKAGE ET ENTRETIEN :

- Appliquer les règles d'hygiène et de sécurité (normes HACCP, protocoles d'hygiène et de sécurité, ...)
- Entretien et nettoyer les locaux et équipements de cuisines
- Assurer le nettoyage (zones de stockage, allées, matériel)

Profil recherché

SAVOIR (connaissances générales et techniques)

CAP / Restauration collective ou restauration classique

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 HACCP

Être force de proposition (recettes, organisation...)

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

Savoir renseigner des documents de gestion de la production et du plan PMS sur tablettes numériques

Savoir organiser son temps en fonction du planning et des consignes orales ou écrites de son supérieur.

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

Suivre des fiches techniques et techniques culinaires

Rendre compte de son travail

Appliquer les directives en termes de fabrication.

SAVOIR ETRE (individuels et collectifs)

Esprit d'équipe

Réactivité et efficacité

Organisation et méthode

Qualités relationnelles

Être soucieux de l'éthique du service public rendu aux consommateurs

Environnement et contraintes du poste :

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.

Port des EPI obligatoires

-Cadence à respecter et contraintes horaires liés à la fabrication et la distribution des repas (journée continue)

- Obligation de respecter les règles de fonctionnement et la discipline interne à l'établissement scolaire concerné

- Les congés annuels quant à eux, sont à prendre uniquement durant les périodes de vacances scolaires.

En relation avec :

- Responsable d'exploitation

- Chef(fe) de cuisine et aides de cuisine

- Le reste de l'équipe cuisine centrale (Econome, magasinier/livreur, agents polyvalents de restauration)

Date prévue du recrutement 01/09/2026

Date limite de candidature 12/06/2026

Informations complémentaires

Les candidats enverront CV et lettres de motivation à l'attention de Madame le Maire, Mairie d'Argeles-sur-Mer, allée Ferdinand Buisson, 66 700 Argelès-sur-Mer.

Ils devront fournir leur dernier arrêté de positionnement administratif et leur 3 dernières évaluations pour les fonctionnaires.

Les candidatures pourront être envoyées au mail suivant : grh@ville-argelessurmer.fr

Poste managérial

Expérience souhaitée : Confirmée

Rémunération selon profil