



LA VILLE D'ARGELES-SUR-MER

Située au sud des Pyrénées-Orientales
Pays catalan français

RECRUTE SON OU SA SECONDE DE CUISINE

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 second(e) 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 second de cuisine :

Être en soutien du chef(fe) de cuisine pour assurer 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
Participer à l'ensemble de la partie production : s'atteler à la confection et à la préparation de la livraison des repas 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 et de livraison
- 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, ...)
- Assurer le suivi des stocks
- Entretenir et nettoyer les locaux et équipements de cuisines
- Assurer le nettoyage (zones de stockage, allées, matériel)

Remplacement du chef(fe) de cuisine durant ses absences (congrés, autres)

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

Vérifier les préparations culinaires

Suivre des fiches techniques et techniques culinaires

Respecter les documents réglementaires portant sur l'hygiène/ la santé/la sécurité au travail, comme le

Plan de Maîtrise Sanitaire, et savoir les remplir

Rendre compte de son travail

Avoir des notions de gestion des stocks

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 adresseront leur courrier de candidature à Madame le Maire, mairie d'Argelès-sur-Mer, allée Ferdinand Buisson, 66 700 Argelès-sur-Mer

Les candidatures seront envoyées à grh@ville-argelessurmer.fr

Un CV et une lettre de motivation seront demandées ainsi que le dernier arrêté de positionnement administratif et les 3 dernières évaluations pour les agents fonctionnaires.

Expérience souhaitée confirmée

Rémunération indicative selon profil