



OFFRE D'EMPLOI

Nom de la Collectivité : **Paea**

Intitulé du poste : **Responsable de la production culinaire**

Catégorie¹ : A ☐ B ☐ C ☒ D ☐

Niveau de diplôme minimum requis : Aucun ☐ DNB/CAP/BEP ☒ BAC ☐ BAC+3 ☐

Spécialité¹ : Administrative ☐ Technique ☒ Sécurité Civile ☐ Sécurité Publique ☐

Domaine : **Restauration scolaire**

Grade : **Adjoint Principal**

Service d'affectation : **Direction du Développement Humain – Service de la restauration scolaire**

Localisation : **Mairie de Paea.**

Emploi à pourvoir à compter du : **1^{er} avril 2026**

Type de recrutement : Permanent ☒ Temporaire ☐ (durée CDD en mois:)

Temps de travail¹ : temps complet ☒ temps non complet ☐ durée hebdomadaire : 39 heures

Rémunération : conditions statutaires

Recrutement ouvert soit à :

- Tout fonctionnaire communal de spécialité et de grade équivalent ;
- Tout fonctionnaire autre que communal de spécialité et de grade équivalent (en détachement) ;
- Tout lauréat de l'examen professionnel de la FPC de spécialité et de grade ;
- Toute personne correspondante au profil recherché et aux conditions statutaires ;

À défaut :

- Toutes personnes répondant aux conditions statutaires d'entrée dans la fonction publique communale ainsi qu'au profil recherché

Missions principales :

Sous l'autorité du chef de service, il assure le bon fonctionnement de la préparation, de la production et de la qualité des repas destinés aux enfants des écoles de la commune.

Il garantit l'équilibre nutritionnel, la sécurité alimentaire, l'hygiène et la bonne organisation de la cuisine centrale.

Il veille à la livraison des repas et suit les stocks nécessaires à la production pour assurer le bon déroulement du service.

Dans ce cadre, sans être une liste exhaustive, ses activités principales peuvent se décliner de la manière suivante :

1. Organisation et production culinaire

- Elaborer les menus en lien avec les recommandations nutritionnelles, les orientations municipales et le budget alloué ;
- Rédiger les fiches techniques et s'assurer de leur application par les équipes de production ;
- Préparer, cuisiner et superviser la production des repas, en garantissant la quantité, la qualité gustative et la valeur nutritionnelle des plats.
- Adapter les repas selon les régimes spécifiques (allergies, prescriptions médicales ou contraintes religieuses).
- Assurer le suivi de la distribution des repas en lien avec le responsable des livraisons, conformément aux données préétablies.

2. Gestions logistique et suivi des stocks pour la production des repas

- Contrôler la réception des livraisons (quantité, qualité, traçabilité, températures de conservation) et signaler toute anomalie au chef de service
- Assurer le suivi de l'état des stocks destinés à la production, identifier les besoins avec le chef de service et contribuer à la planification des approvisionnements.
- Veiller au respect des procédures de stockage et de déconditionnement des denrées alimentaires.
- Participer au suivi des inventaires réguliers et à la rotation des produits selon leur date de péremption.
- Collaborer à l'optimisation du cadencier de production pour limiter le gaspillage alimentaire et respecter le budget alloué.

3. Encadrement et management de l'équipe

- Organiser, coordonner et animer le travail de l'équipe pour la production des repas
- Planifier les tâches et répartir les missions ;
- Accompagner les agents sur les règles d'hygiène, de sécurité, de production et au respect des fiches recettes établis au préalable par ses soins avec le chef de service.

4. Hygiène, sécurité et réglementation

- Veiller au suivi et à l'application du Plan de Maîtrise Sanitaire (PMS)
- Contrôler l'entretien des locaux, du matériel et des équipements de cuisine
- Veiller au tri et au traitement des déchets de la cuisine centrale
- Assurer le suivi des relevés des paramètres de contrôle sur les documents HACCP

Profil recherché :

- Titulaire au minimum du DNB/CAP/BEP
- Connaissance les techniques de production culinaire collective, les normes HACCP et les régimes spécifiques
- Gestion des stocks, des achats, élaboration de menus
- Connaissance de la réglementation d'hygiène, de sécurité alimentaire et de droit du travail en cuisine
- Nutrition : bases en diététique, équilibre alimentaire
- Rigueur et sens de l'organisation
- Respect de la hiérarchie et des procédures
- Bon relationnel et sens du service
- Nationalité française
- Expérience sur un poste similaire souhaitée

Pour tout type de renseignement, nom et coordonnées de l'agent en charge du suivi du dossier :

Madame Victoire BARDY Tél : 40.54.85.16

Pièces à fournir :

- Une lettre de motivation à l'attention de Monsieur le Maire
- Un Curriculum Vitae
- Une copie de la pièce d'identité
- Une copie des diplômes ou du diplôme le plus élevé

Le cas échéant :

- Un arrêté de nomination

Tout dossier incomplet ou non conforme aux exigences requises ne sera pas retenu.

Merci de déposer votre dossier de candidature soit :

- Au service courrier de la mairie de Paea ;
- Par voie postale à Monsieur le Maire de Paea, BP 10397, 98711 PAEA ;
- Par voie électronique à l'adresse suivante : rh@paea.pf

Date limite de dépôt des candidatures le mardi 24 mars 2026 à 11h30.