



Cadre réservé au
CGF

2026 - 125

OFFRE D'EMPLOI

Nom de la Collectivité : Commune de Tumaraa

Intitulé du poste : (*indiqué en chiffres le nombre*) 1 gestionnaire de la cuisine centrale

Catégorie¹ : A ☐ B ☐ C ☒ D ☐

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

Spécialité : Administrative ☐ **Technique** ☒ Sécurité Civile ☐ Sécurité Publique ☐

Domaine : **Restauration scolaire**

Grade : **Adjoint**

Service d'affectation : **Cuisine centrale**

Localisation : **Commune de Tumaraa**

Emploi à pourvoir à compter du : 1^{er} avril 2026 (date prévisionnelle)

Type de recrutement¹ : Permanent ☒ Temporaire ☐ (durée du CDD en mois :)

Temps de travail¹ : temps complet ☒ temps non complet ☐ (durée hebdo/annuelle :)

Recrutement ouvert soit à :

- Tout fonctionnaire communal de spécialité et de grade équivalent ;
- Tout lauréat de l'examen professionnel de la fonction publique communale de spécialité et de grade équivalent ;
- Tout fonctionnaire autre que communal de spécialité et de grade équivalent (en détachement) ;
- Toute personne répondant aux conditions statutaires et correspondant au profil recherché
- Tout candidat inscrit sur la liste d'aptitude au titre de la promotion interne au grade d'adjoint du cadre d'emplois « Application » (C)

Missions principales

Sous l'autorité du directeur général des services, le gestionnaire de la cuisine centrale assure l'organisation, la gestion et le pilotage de l'ensemble des moyens concourant à la production et à la distribution des repas du service de restauration scolaire.

À ce titre, il/elle est chargé(e) notamment de :

- Mettre en œuvre les orientations stratégiques de la commune en matière de restauration scolaire ;
- Organiser, planifier et superviser l'ensemble des activités de restauration, depuis la réception des denrées jusqu'à la distribution des repas ;
- Élaborer, actualiser et appliquer le plan de maîtrise sanitaire (PMS), incluant les procédures HACCP, et veiller au strict respect des règles d'hygiène et de sécurité alimentaire ;
- Concevoir les menus en lien avec les autorités sanitaires compétentes, en veillant à l'équilibre nutritionnel, aux besoins des enfants, aux contraintes budgétaires et à la saisonnalité des produits ;
- Définir les besoins quantitatifs et qualitatifs en matières premières, gérer les stocks et planifier les commandes ;
- Assurer le contrôle sanitaire des denrées et des repas ;

- Participer à la préparation, au suivi et à l'exécution des marchés publics liés à la restauration collective ;
- Chiffrer les prestations de restauration hors cadre scolaire (manifestations communales, événements, etc.) ;
- Gérer et encadrer les agents de la cuisine centrale : organisation du travail, élaboration des plannings, gestion des congés ;
- Mettre en place des outils de suivi et des tableaux de bord permettant le pilotage de l'activité ;
- Contribuer à la communication et à la valorisation du service de restauration scolaire ;
- Participer ponctuellement à la production, à la distribution et à l'animation des repas.

Profil recherché

Le poste de gestionnaire de la cuisine centrale s'adresse à un candidat disposant d'une expérience confirmée en restauration collective scolaire, acquise au sein d'une collectivité publique, et d'une connaissance approfondie du fonctionnement d'une cuisine centrale communale.

Formation et qualifications

- Être titulaire à minima d'un diplôme professionnel dans le domaine de la restauration collective ou de la cuisine ou des métiers techniques des collectivités (CAP, BEP ou équivalent).
- La maîtrise opérationnelle des règles d'hygiène alimentaire et de la méthode HACCP est exigée, incluant l'élaboration, l'actualisation et la mise en œuvre d'un plan de maîtrise sanitaire.

Expérience professionnelle

- Expérience significative dans la gestion quotidienne d'une cuisine centrale de restauration scolaire, incluant la production, la distribution et le contrôle sanitaire des repas.
- Expérience avérée en encadrement d'une équipe de restauration collective, avec organisation du travail, élaboration des plannings et gestion des congés.
- Expérience dans l'élaboration de menus scolaires, en lien avec les autorités sanitaires, intégrant les besoins nutritionnels des enfants, les contraintes budgétaires et la saisonnalité des produits.
- Pratique confirmée de la gestion des stocks, de la planification des commandes et des relations avec les fournisseurs.

Compétences techniques et administratives

- Excellente connaissance des normes d'hygiène et de sécurité alimentaire applicables à la restauration scolaire, et capacité à en garantir le respect.
- Capacité à piloter l'ensemble de la chaîne de production des repas, de la réception des denrées jusqu'à la distribution aux usagers.
- Connaissance du fonctionnement des collectivités communales, notamment en matière de restauration scolaire, de contraintes organisationnelles et budgétaires.
- Participation à la préparation et au suivi des marchés publics relatifs aux denrées alimentaires, équipements et prestations associées.
- Capacité à mettre en place et utiliser des outils de suivi et de pilotage de l'activité (tableaux de bord, indicateurs).

Qualités professionnelles

- Sens aigu des responsabilités, notamment en matière de sécurité sanitaire des aliments.
- Autonomie, rigueur et forte capacité d'organisation dans un contexte de contraintes horaires et opérationnelles.
- Aptitudes managériales affirmées, sens du travail en équipe et qualités relationnelles.
- Capacité d'adaptation, réactivité et disponibilité.
- Sens du service public et exigence de qualité dans les prestations rendues aux usagers.

Rémunération

Conditions statutaires

Renseignements

Nom et coordonnées de l'agent en charge du suivi du dossier :

Tuia Niva – Directeur du développement durable - Tél : 40 60 25 85 - courriel : recrutement@commune-tumaraa.pf

Modalités de candidature

Votre dossier de candidature doit être adressé à monsieur le maire de la commune de Tumaraa, à la convenance du candidat :

- par voie postale (BP 31 - 98735 Uturoa)
- déposé au secrétariat de la mairie de Tevaitoa auprès de Vaihere Tetuaroa ou, en son absence, de Vatea Tchong-Tai
- transmis par voie électronique à l'adresse suivante : recrutement@commune-tumaraa.pf

Le dossier doit comprendre les documents suivants :

- copie des diplômes
- lettre de motivation
- curriculum vitæ avec photo
- copie de la carte nationale d'identité ou du passeport
- arrêté de nomination (le cas échéant)

Tout dossier incomplet sera rejeté et retourné à son expéditeur.

Date limite de réception des candidatures :

Mardi 24 mars 2026 à 11 heures