



Ville de Pirae

Cadre réservé au CGF

2026 - 234

## OFFRE D'EMPLOI

Nom de la Collectivité : **Ville de PIRAE**

Intitulé du poste : **1 Responsable d'équipe cantine (H/F)**

Catégorie : A  B  C  D

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

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

Domaine : Bâtiment  Environnement  **Restauration scolaire**  Système d'information

Grade : **Adjoint ou Adjoint principal**

Service d'affectation : **Service de l'action sociale et éducative – Bureau des affaires scolaires**

Localisation : **Cuisine centrale**

Type de recrutement : **Permanent**

Temps de travail : **Temps complet**

Date limite de dépôt des candidatures : **18 juin 2026 avant 12h**

Emploi à pourvoir à compter du : **1<sup>er</sup> juillet 2026** (date prévisionnelle)

**Missions principales : Production, distribution et service des repas de la restauration scolaire. Entretien des locaux et des matériels de restauration.**

### **Production des repas**

- Réaliser des tâches préalables à l'élaboration du repas sous l'autorité du chef de cuisine
- Cuisiner et préparer les plats dans le respect des règles de l'art culinaire, des normes HACCP et des recommandations nutritionnelles
- Respecter les procédures et effectuer les autocontrôles précisés dans le plan de maîtrise sanitaire
- Vérifier les préparations culinaires
- Mettre en conditionnement les repas pour la livraison

### **Stockage des repas dans les cantines satellites**

- Réceptionner les repas
- Stocker les préparations selon les recommandations en matière d'hygiène et de conservation des aliments
- Appliquer et respecter les procédures en lien avec la démarche qualité et la norme HACCP
- Gérer les stocks des marchandises, des matériels et des produits

### **Distribution et service des repas dans le respect des pratiques d'hygiène**

- Préparer les couverts conformément aux plans d'organisation propres à chaque école
- Assurer le service de repas adaptés aux spécificités des enfants (âge, handicap, allergies, recommandations nutritionnelles...)
- Organiser la distribution des repas au comptoir « self-service »
- Être garant du bon stockage des préparations, selon les recommandations en matière d'hygiène et de conservation des aliments

### **Entretien et nettoyage des locaux et du matériel de restauration**

- Assurer le débarrassage et le nettoyage des couverts
- Veiller au bon nettoyage, entretien et stockage du matériel de distribution et de service des repas avant et après leur utilisation.
- Effectuer l'entretien quotidien de la cantine en respectant le plan de nettoyage établi conformément aux recommandations d'hygiène liées à la restauration scolaire.

### **Coordination des activités de l'équipe de restauration**

- Veiller à ce que l'ensemble du personnel porte la tenue réglementaire (blouse, charlotte, gants et sabots) et respecte les règles d'hygiène et de sécurité en vigueur
- Participer à la mise en place des tables avant le service
- Contribuer à la mise sous cloche des plats principaux
- S'assurer que les enfants puissent être resservis si nécessaire et veiller à la disponibilité de tous les composants du repas tout au long du service
- Participer au dressage et à la distribution des entrées et des desserts
- Encadrer et participer aux différentes opérations de débarrassage, de nettoyage et de désinfection de la vaisselle, des tables, des sols, des réfrigérateurs, des congélateurs, du lave-vaisselle, des conteneurs et de l'espace de self-service
- Contrôler et enregistrer les températures des réfrigérateurs ainsi que des préparations chaudes et froides sur les supports prévus à cet effet
- Signaler toute anomalie ou dysfonctionnement à la hiérarchie.

### **Exécuter les missions prioritaires du service en cas d'absence de ses collègues dans les écoles et en cuisine.**

### **Se rendre disponible pour exécuter les missions relevant des nécessités de service de la collectivité.**

#### **Profil recherché :**

- Formation/Qualification obligatoire(s) : DNB/CAP/BEP ou à défaut, liste d'aptitude au titre de la promotion interne au grade d'adjoint ou adjoint principal du cadre d'emploi « Application » (C)
- Maîtriser les règles de gestes et postures, port de charges lourdes, sécurité au travail
- Connaître les indicateurs de qualité concernant les denrées alimentaires
- Maîtriser les règles d'hygiène HACCP en matière de restauration collective
- Être autonome et disponible
- Savoir s'organiser en fonction des équipes et du temps de travail
- Connaître les techniques culinaires classiques et techniques culinaire adaptées à la restauration collective
- Maîtriser les techniques de manipulation de produits d'entretien, possiblement corrosifs ou nocifs
- Posséder un esprit d'équipe et faire preuve d'assiduité et de rigueur dans le travail

#### **Recrutement ouvert à :**

- Tout fonctionnaire communal titulaire du grade de « Adjoint » ou « Adjoint principal » de la spécialité Technique
- Tout lauréat de l'examen professionnel de la FPC de la spécialité et du grade correspondants
- Tout fonctionnaire autre que communal de grade équivalent (procédure de détachement)
- Tout candidat inscrit sur la liste d'aptitude au titre de la promotion interne au grade d'adjoint
- Tout candidat inscrit sur le tableau d'avancement du grade d'adjoint principal du cadre d'emplois « Application » (C)
- Toute personne correspondant au profil recherché et aux conditions statutaires.

#### **Rémunération :** conditions statutaires

Pour tout renseignement, contacter le bureau des ressources humaines à l'adresse [emploi@pirae.pf](mailto:emploi@pirae.pf)

### **Votre dossier de candidature devra être adressé à M. Edouard FRITCH, maire de la ville de Pirae, BP 51 585 – 98 716 Pirae et devra comprendre :**

- CV avec adresse, e-mail et numéro de téléphone personnel
- Lettre de motivation

- Copie du diplôme obtenu correspondant ou le plus élevé
- Copie d'une pièce d'identité (carte d'identité ou passeport)
- Si fonctionnaire titulaire au grade équivalent : Arrêté de titularisation + arrêté d'avancement + liste d'aptitude au titre de la promotion interne au grade d'adjoint ou adjoint principal du cadre d'emploi « Application » (C)

Les dossiers de candidatures doivent être transmis selon la modalité suivante :

- Par courrier électronique à l'adresse : [emploi@pirae.pf](mailto:emploi@pirae.pf)

**Date limite de dépôt des candidatures : jeudi 18 juin 2026 avant 12h00**

**TOUT DOSSIER INCOMPLET ET/OU TRANSMIS APRES LA DATE ET HEURE  
LIMITE DE DÉPÔT DE CANDIDATURE SERA REJETE**