



Cuisinier

Direction Enfance - Service UPCF (Cuisine centrale)

Réf. : 2026-89



Bourg-en-Bresse – 43 000 habitants – Préfecture du département de l'Ain
Proximité avec Lyon et Genève

Définition du poste

Mission

Sous l'autorité du responsable de production, vous réalisez les repas scolaires, universitaires et de la petite enfance de la ville, en liaison froide.

Activités principales

Activités définies, suivies et évaluées par le responsable de production :

- Pré traiter les produits pour cuisson ou conditionnement du lendemain
- Procéder au tri sélectif des emballages
- Réaliser tous types de cuisson (rôti, braisé, sauté, vapeur, de nuit)
- Préparer les légumes frais
- Réaliser et valoriser les préparations froides et chaudes
- Confectionner les sauces
- Conditionner les préparations chaudes ou froides dans des contenants
- Participer à la plonge batterie, assurer le nettoyage du matériel et des locaux en respectant les bonnes pratiques d'hygiène
- Participer aux prestations exceptionnelles (buffets, plateaux repas...)
- Remplir les fiches du suivi de la traçabilité et sécurité alimentaire (cuissons, conditionnements, refroidissements et nettoyages conformément à la réglementation)
- Participer à la formation des apprentis et stagiaires

Profil attendu

Savoirs

- Réglementation Européenne en matière d'hygiène alimentaire et de traçabilité des denrées et pratique de la méthode H.A.C.C.P.
- Risques professionnels de la restauration collective
- Recommandations nutritionnelles et techniques culinaires
- Denrées alimentaires et leurs indicateurs de qualité
- Microbiologie et règles d'hygiène
- Être sensibilisé à la réduction du gaspillage alimentaire et aux techniques culinaires pour l'utilisation des produits durables (BIO, locaux, équitables)
- Être titulaire d'un C.A.P., B.E.P ou BAC pro de cuisine ou équivalent

Savoirs faire

- Interpréter les fiches techniques
- Assurer la finition et la présentation des préparations culinaires
- Vérifier les préparations (goût, qualité, présentation), proposer de nouvelles recettes
- Repérer les dysfonctionnements et les signaler au responsable
- Respecter les procédures et effectuer les autocontrôles du suivi qualité
- Appliquer les règles de sécurité au travail
- Appliquer les procédures d'entretien indiquées dans le plan de nettoyage et désinfection et réaliser des autocontrôles
- Vérifier le bon fonctionnement et assurer l'entretien préventif du matériel

Savoirs être

- Savoir travailler en équipe
- Faire preuve de rigueur, de polyvalence, de sens de l'organisation, d'initiative et d'autonomie
- Être force de proposition pour les techniques, les recettes, les matériels, l'organisation

Spécificité du poste

Poste à pourvoir :

01/11/2026

Cadre d'emplois :

Adjoints techniques
Niveau grade



Temps complet

Spécificités du poste

Particularités physiques : station debout prolongée, manutention de charges de plus de 10 kg, gestes répétitifs, rythme de travail soutenu et expositions fréquentes à la chaleur et au froid positif
Horaires de travail : 7h00/15h15 du lundi au vendredi
Congés et récupérations à périodes définies



Rémunération statutaire :

+ Régime indemnitaire
+ Avantages sociaux (CNAS*)
+ Participation employeur santé et prévoyance
(*sous réserve des conditions en vigueur au sein de la collectivité)



Date limite de candidature :

22/10/2026

Renseignements :

Benoît ROUSSEAU,
responsable
UPCF, 04 74 42 46 51 ou
rousseau@bourg-en-bresse.fr



Candidature

Merci d'adresser votre candidature (lettre de motivation et CV) à Monsieur le Maire, Direction des Ressources Humaines, Hôtel de Ville, BP 90419, 01012 Bourg-en-Bresse Cedex ou
recrutement@bourg-en-bresse.fr