



# FICHE DE POSTE

COMMUNE DE LA JARNE

## AIDE CUISINIER / CUISINIÈRE

La commune de La Jarne est dotée d'une cuisine pour préparer environ 200 repas par jour en période scolaire et entre 30 et 50 repas les mercredis et en période de vacances scolaires. Les repas sont servis sur place, dans deux réfectoires. Pour compléter son équipe, la commune recrute un **aide cuisinier / cuisinière** chargé(e) de préparer des plats dans le respect de l'équilibre alimentaire et des règles d'hygiène de la restauration collective d'un établissement scolaire.

### DESCRIPTION DU POSTE

**Service :** technique

**Grade de l'agent :** adjoint technique

**Temps de travail :** temps non complet annualisé – travail les mercredis et vacances scolaires – 32h par semaine

**Durée :** CDD de remplacement de 12 mois (reconduction possible) du 1<sup>er</sup> septembre 2026 au 31 août 2027 / emploi non permanent

### MISSIONS

#### **Principales activités :**

Sous la responsabilité administrative du responsable du service Enfance-Jeunesse, l'**aide cuisinier / cuisinière**, en tant que collaborateur du chef de cuisine du site :

- l'assiste dans la confection et la présentation des plats au service des repas, dans le respect des normes d'hygiène et de sécurité alimentaire
- participe au nettoyage et à l'entretien courant des matériels et locaux de cuisine en application des procédures d'entretien précisées dans le plan de nettoyage et de désinfection
- participe à la plonge
- participe au nettoyage approfondi des locaux de cuisine lors des vacances scolaires
- réceptionne, contrôle la conformité des denrées (qualité, quantité) et les stocke

#### **Activités complémentaires :**

L'**aide cuisinier / cuisinière** pourra être amené(e) à assurer ponctuellement les missions suivantes :

- participer au service en salle
- participation à la préparation des commandes et à la planification des livraisons
- participation à l'élaboration des menus
- participation à la préparation de buffets ou réceptions de la municipalité

#### **Profil requis :**

- Formation : CAP et/ou BEP cuisinier
- Expérience en restauration collective vivement souhaitée
- Maîtrise des techniques culinaires de base
- Maîtrise et application de la démarche HACCP
- Organisation, rigueur, efficacité, travail en équipe
- Concentration et attention (manipulation de matériels lourds et tranchants)
- Bon contact avec les enfants

**Poste à pourvoir au 1<sup>er</sup> septembre 2026**

#### **Dépôt candidatures :**

Les candidatures (lettre de motivation + curriculum vitae) sont à adresser à Monsieur le Maire

- soit par courrier à l'adresse suivante : 12 ter rue de l'Eglise - 17220 La Jarne
- soit par mail à : [comptabilite@lajarne.fr](mailto:comptabilite@lajarne.fr)

**au plus tard le 6 juillet 2026.**

#### **Renseignements :**

Virginie Kalbach – Directrice Générale des Services

Christian Richert – Responsable du service Petite-Enfance-Enfance-Jeunesse