



**Mairie de LA CHEVALLERAI**

14 Place de l'Église  
44810 LA CHEVALLERAI  
☎ 02.40.79.10.12  
mairie@lachevallerais.fr

## OFFRE D'EMPLOI

### Second(e) de cuisine 21h hebdo annualisé

Vous êtes à la recherche d'une nouvelle activité alliant polyvalence et proximité au sein d'une structure à taille humaine ? Vous avez le sens du service public ? La commune de La Chevallerais, 1 600 habitants, en plein essor démographique, recherche un ou une second(e) de cuisine pour son nouveau restaurant scolaire en régie directe qui ouvrira en courant janvier 2025.

Située à 20 mn au nord de Nantes, La Chevallerais est membre de la communauté de communes du Pays de Blain et bénéficie d'un cadre agréable, entourée de cours d'eaux et bordée à l'ouest par le canal de Nantes à Brest. L'équipe municipale souhaite insuffler une gouvernance basée sur la communication, la confiance et la participation des agents. La future recrue intégrera une organisation soucieuse de la qualité de vie au travail. Un restaurant scolaire est en cours de construction, pour proposer dès janvier 2025, une cuisine locale et sur place aux enfants scolarisés dans les deux écoles de la commune.

Ce nouveau restaurant scolaire permettra de préparer et servir les repas du déjeuner pour environ 200 enfants. Au travers de ce nouvel équipement, la commune va mettre en place un projet global autour de sa restauration scolaire. Ce projet en construction concernera à la fois la qualité dans l'assiette (produits bruts, frais, de qualité), le lien avec le territoire (développement des approvisionnements locaux de producteurs) et également l'accompagnement des enfants à l'éducation aux goûts. La commune souhaite proposer aux enfants des produits frais, de saison, locaux et majoritairement bio avec un budget maîtrisé et une attention au gaspillage alimentaire.

La prise de poste est prévue pour le mois de janvier 2025. Le second de cuisine aura à charge les missions suivantes :

- Participer à la préparation des repas
- Appliquer les règles d'hygiène et de sécurité
- Participer à l'élaboration des menus
- Participer aux commandes et à la gestion des stocks
- Nettoyer les locaux et le matériel
- Nettoyer et vérifier la désinfection quotidienne de la cuisine et du matériel de cuisson
- Participer à la distribution des repas auprès des enfants et les accompagner durant le temps du repas
- Remplacer le chef cuisinier lors de ses congés et en cas d'absence

#### **Profil :**

- Sensibilité à la production locale, aux produits bio et de saison
- CAP cuisine et/ou BEP cuisine et/ou ou bac pro restauration
- Connaissance et aisance avec l'outil informatique
- Expérience de 2 ans minimum, idéalement en restauration collective
- Connaissance exigée de l'HACCP et des régimes alimentaires spécifiques (allergies...)
- Bon relationnel auprès des enfants
- Travail en équipe

**Informations complémentaires :**

Emploi de la Fonction Publique Territoriale (FPT) – 21 heures annualisées hebdomadaires soit 22h hebdomadaire pour les semaines scolaires et 35h hebdo en roulement sur les vacances scolaires

Travail le lundi, mardi, jeudi, vendredi de 9h à 15h (semaines scolaires uniquement)

Salaire selon la grille indiciaire de la FPT – Comité d'action sociale CNAS –

Participation de l'employeur à la prévoyance

Envoyer CV et lettre de motivation avant le 14 octobre par mail à : [sg@lachevallerais.fr](mailto:sg@lachevallerais.fr)

Entretiens prévus fin octobre

Des informations complémentaires peuvent être obtenues auprès de Mathieu PAUMIER, secrétaire général au 02 40 79 95 03

**Positionnement hiérarchique :**

Positionné sous l'autorité du chef cuisinier

**Cadre statutaire accessible :**

\* Catégorie : C

\* Filière : technique

\* Cadres d'emplois :

- Adjoints techniques territoriaux

**Temps de travail**

Temps non complet, 964 heures annuelles soit 21h hebdo

**Management**

Non

**Expérience souhaitée**

Confirmé

**Rémunération indicative**

Statutaire + Régime indemnitaire (RIFSEEP), prime annuelle (CIA) adhésion au COS, participation prévoyance.