



La Ville de Penmarc'h recrute un second de cuisine pour la restauration collective scolaire (H/F)

À temps complet, à partir du 30 mars 2026

Grade : adjoint technique à adjoint technique principal de 1^{ère} classe

Références

N° 201ZDLT



N°O029251127001626



Située sur le littoral du Finistère sud, Penmarc'h est une commune dynamique de plus de 5 000 habitants. Dans le cadre du départ à la retraite d'un agent, la commune recrute son/sa futur(e) **second(e) de cuisine pour la restauration collective scolaire**. Sous la responsabilité du **responsable de la restauration collective**, vous aurez pour mission principale d'assister le chef de cuisine dans l'organisation, la gestion, la production et la distribution des repas pour les trois écoles et l'accueil de loisirs de la commune.

Missions principales

Sous l'autorité du responsable de la restauration collective vous :

- Participez à la production des repas dans le respect des fiches techniques (environ 250 repas / jour).
- Assitez le chef dans l'organisation et la gestion de la cuisine (respect du budget).
- Encadrez et coordonnez l'équipe en l'absence du responsable (2 agents de restauration et 2 agents polyvalents).
- Garantissez et assurez le suivi le PMS (Plan de maîtrise sanitaire) et le respect des normes HACCP.
- Veillez à la qualité gustative, nutritionnelle et à la régularité des prestations.
- Participez à la gestion des stocks, réceptionnez les livraisons, contrôlez leur conformité et assurez les relations avec les fournisseurs.
- Élaborez les menus en respectant l'équilibre alimentaire, les recommandations nutritionnelles, les prescriptions liées aux allergies et régimes alimentaires (PAI).
- Appliquez la loi EGALIM et favorisez les circuits courts avec les producteurs locaux.
- Assurez l'entretien, le nettoyage et le rangement des matériels, équipements et locaux utilisés.
- Organisez le portage des repas à l'école de Thomas Donnard, à l'école de Saint Joseph et à l'accueil de loisirs.
- Contribuez à la politique d'alimentation durable de la collectivité (produits locaux, bio, réduction du gaspillage alimentaire).

Profil recherché

- Titulaire au minimum d'un CAP/BEP ou BAC pro cuisine.
- Connaissances confirmées en restauration collective, réglementation HACCP et du PMS.
- Expérience en gestion d'équipe et en organisation de la production culinaire.
- Capacités managériales et aptitude à travailler en équipe.
- Maîtrise de l'outil informatique.
- Sens de l'organisation, rigueur et capacité d'adaptation.
- Qualités relationnelles et aptitude à travailler en transversalité avec les services municipaux.
- Permis B obligatoire.

Informations complémentaires

- Rémunération indiciaire + régime indemnitaire (primes CIA, biannuelle, etc.)
- Participation employeur à la prévoyance et à la mutuelle labellisée
- Action sociale (amicale, CNAS, chèques cadeaux, etc.)
- Base horaire temps complet annualisé (7h-14h15 : les lundis, mardis et vendredis, 7h-15h30 : les jeudis et 7h-13h30 : les mercredis, pendant les vacances scolaires 7h-15h tous les jours).

Recrutement par voie statutaire ou à défaut contractuelle.

Veuillez adresser votre lettre de motivation et votre curriculum vitae avant le 31 janvier 2026 à :

Mairie de Penmarc'h - Service ressources humaines
110, rue Edmond Michelet - B.P. B - 29760 PENMARC'H

rh@penmarch.fr - 02 98 58 60 19

Travailleurs handicapés : nous vous rappelons que conformément au principe d'égalité d'accès à l'emploi public, cet emploi est ouvert à tous les candidats remplissant les conditions statutaires requises, définies par le statut général des fonctionnaires, la Loi du 26 janvier 1984 portant statut général des fonctionnaires territoriaux et le décret régissant le cadre d'emplois correspondant. Nous vous rappelons toutefois, qu'à titre dérogatoire, les candidats reconnus travailleurs handicapés peuvent accéder à cet emploi par voie contractuelle.