Noves
UN VILLAGE AUTHENTIQUE EN PROVENCE

Liberté • Égalité • Fraternité
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE
Département des Bouches-du-Rhône

OFFRE D'EMPLOI

LA MAIRIE DE NOVES RECRUTE

UN(E) AGENT DE RESTAURATION (H/F)

Contrat de remplacement - CDD de 6 mois / agent de maitrise principal

Temps de travail : 35 heures hebdomadaires

A compter du 14 décembre 2026

Sous la responsabilité de la cheffe de cuisine, le cuisinier (h/f) fabrique des plats à partir de fiches techniques dans le respect des règles d'hygiène de la restauration collective.

Missions :

PRÉPARATION DES ENTRÉES (froides et chaudes), DES PLATS ET DES DESSERTS :
- préparer les matières premières alimentaires (lavage, épluchage, coupe, cuisson...) ;
- réaliser l'assemblage et le dressage de hors-d'œuvre et de desserts ;
- effectuer la remise en température de plats cuisinés à l'avance ;
- assurer le poste grillade : cuisson de viandes accompagnées de légumes et sauces ;
- réaliser des pâtes nécessaires aux préparations ;
- préparer des boissons (chocolat, café, thé...).

SERVICE COLLECTIF :
- élaborer des menus en proposant des repas équilibrés ;
- rechercher et mettre en œuvre de nouveaux plats, nouvelles denrées ou procédés de fabrication permettant d'améliorer la prestation ;
- participer aux commissions des menus ;
- réaliser le service aux postes froids et chauds ;
- assurer l'approvisionnement des linéaires (entrées, desserts...) ;
- élaborer des menus comportant 20 % de denrées issues de l'agriculture biologique afin de respecter l'objectif du Grenelle de l'environnement.

ENTRETIEN, NETTOYAGE ET RANGEMENT :
- vérifier le bon fonctionnement du matériel ;
- assurer la maintenance et l'hygiène des locaux et du matériel ;
- effectuer la mise en place et le nettoyage de la salle à manger ;
- mettre en application les procédures d'entretien précisées dans le plan de nettoyage et de désinfection ;
- desservir et ranger la salle, l'office et la rampe de self ;
- laver la vaisselle en machine et la batterie de cuisine ;
- effectuer l'entretien courant des appareils et installations (trancheur, lave-vaisselle, appareils d'entretien industriels...) ;

- nettoyer et vérifier la désinfection quotidienne de la cuisine et du matériel de cuisson ainsi que de la chambre froide de jour.

Profil :

- Être titulaire du CAP cuisine et / ou du BEP cuisine et / ou du BAC PRO Restauration ou d'un diplôme supérieur.
- Disposer d'une solide formation en cuisine traditionnelle et collective.
- SAVOIRS :

* Maîtriser les techniques culinaires (connaître les différentes gammes de produits, les différents modes de cuisson...).
* Connaître et respecter les règles d'hygiène et de sécurité strictes (méthode HACCP...).
* Connaître le Plan National de Nutrition Santé.
* Connaître les applications informatiques de gestion des stocks.
* Maîtriser les techniques de nettoyage.
* Posséder les bases du service en salle.

- SAVOIR FAIRE :

* Interpréter les fiches techniques et mettre en œuvre les techniques culinaires dans le respect des règles d'hygiène.
* Savoir présenter et décorer les plats.
* Evaluer la qualité des produits de base.
* Assurer la finition et la présentation des préparations culinaires.
* Vérifier les préparations culinaires.
* Proposer de nouvelles recettes.
* Appliquer les règles de sécurité du travail.
* Procéder à des notions d'économie lors des opérations de production.
* Confectionner des plats spécifiques en fonction de pathologie enfantine ou de régimes divers .
* Maîtriser les méthodes d'organisation et d'animation d'une équipe.
* Adapter des menus en fonction des produits saisonniers (utilisation de produits frais).

- SAVOIR ÊTRE :

* Rigueur (effort quotidien de respect des procédures de production et d'hygiène et notions de démarche HACCP).
* Autonome et force de proposition.
* Organisé.
* Disposer d'un bon relationnel et capacité à travailler au sein d'une équipe.
* Être créatif et curieux afin de participer à l'évolution des recettes et techniques de la cuisine.
* Avoir le sens du service public.

Contact :

Votre candidature (CV, lettre de motivation) doit être adressée avant le 1er décembre 2026 à l'attention du Maire par :

Voie postale :

Mairie de Noves
Service R.H
2 Place Jean Jaurès
13550 NOVES
04.90.24.43.00

Voie électronique :

secretariat@noves.fr