

OFFRE D'EMPLOI

2026-01

Cossé-le-Vivien, commune dynamique de 3 200 habitants engagée dans de nombreux projets, à 20 minutes de Laval, pôle de centralité de la communauté de communes du Pays de Craon, recrute au sein de la CUISINE CENTRALE :

1 responsable de la cuisine centrale et des restaurants scolaires (H/F)

(À temps complet, 35/35^{ème})

Emploi permanent

A compter du 1^{er} mars 2026

Vous intégrez la cuisine centrale de la commune administrée par un Groupement d'Intérêt Public (GIP) ayant pour ambition de proposer une restauration collective de qualité soucieuse des enjeux quant à la santé des populations, au respect de l'environnement et au développement d'une production locale en circuit court. En effet, la cuisine centrale de Cossé-le-Vivien développe depuis plusieurs années une démarche de qualité, avec des repas 100% faits maison à base de produits frais, en intégrant une part importante de denrées bio et/ou locales. En tant que responsable de la cuisine centrale, vous poursuivez et approfondissez cette démarche tout en maîtrisant les coûts.

Sous la responsabilité du Directeur Général des Services, vous jouez un rôle clé dans l'organisation, la gestion et l'encadrement de l'équipe de la cuisine centrale (11 agents soit 7.58 ETP) assurant la production et la livraison de 1 300 repas par jour scolaire en liaison chaude.

Parallèlement, vous êtes responsable de l'organisation et de la distribution des repas sur la commune dans les 2 restaurants scolaires des écoles et au sein du collège privé (13 agents dont 7 agents multi-services).

Vous gérez également les ressources matérielles et humaines du service dans un souci constant d'efficacité et de qualité.

Projet structurant : Construction d'une nouvelle cuisine centrale à l'horizon 2028. A ce titre, vous participez à l'élaboration du projet aux côtés des élus afin de répondre aux mieux aux besoins futurs.

Missions principales (30% chef cuisinier / 70% responsable)

- Développement de la démarche mise en place et du projet politique du Groupement d'Intérêt public
- Respect des obligations de la loi EGALIM
- Management et coordination des personnels intervenant pour la cuisine centrale et au sein des deux restaurants scolaires communaux et du collège privé
- Gestion des absences et des plannings de l'équipe tout en garantissant la continuité du service
- Piloter la production, la livraison et la distribution des repas
- Participation à la production des repas
- Élaboration des menus avec des produits frais et de qualité
- Veiller à la traçabilité des productions, au respect du matériel et des règles de sécurité et d'hygiène

- Suivi des commandes, des stocks et des relations avec les fournisseurs : développer une politique d'achat répondant aux objectifs du développement durable et compatible avec le code de la commande publique
- Assurer le suivi financier des dépenses de fonctionnement et d'investissement du GIP et du service de restauration scolaire en collaboration avec le Directeur Général des Services et le service Ressources
- Mettre en place les animations thématiques
- Définir et mettre en place des outils de sensibilisation à la nutrition et au développement durable

Missions secondaire :

- Travail occasionnel certains week-ends et jours fériés en fonction des manifestations organisées sur la commune
- Participation aux réunions de l'Assemblée Générale du GIP en soirée (4 à 5 fois par an)
- Participation aux réunions du Comité de Direction (CODIR) de la commune de Cossé-le-Vivien
- Participation à divers réunions de travail autour de la construction d'une nouvelle cuisine centrale

Profil recherché :

- Connaissance techniques confirmées en cuisine de collectivité et dans la gestion d'une cuisine centrale
- Expérience dans la mise en place de démarches de développement du « fait maison » et du bio/local
- Bonnes capacités de management
- Sens prononcé de l'organisation et des responsabilités
- Esprit d'initiative et force de proposition
- Titulaire du permis B
- Maîtrise des outils de bureautique
- Connaissances des règles des marchés publics
- Bonne connaissance du fonctionnement des collectivités territoriales

Conditions d'emploi :

- Travail principalement en bureau
- Présence obligatoire en période scolaire
- Temps de travail annualisé
- Rythme de travail adapté aux contraintes de la fabrication et de la distribution
- Déplacement sur les sites de distribution
- Disponibilité et adaptabilité aux situations
- Respect des règles d'hygiène et port d'équipements appropriés

Lieu d'exercice des fonctions :

- Cuisine centrale – Rue de l'Oriette – Cossé-le-Vivien

Conditions statutaires :

Recrutement par voie statutaire :

Cadre d'emploi des agents de maîtrise (C) ou au cadre d'emploi des techniciens (B)

Ou contractuel à titre dérogatoire par rapport aux candidatures de fonctionnaires ([Art. L332-8 disposition 2 du code général de la fonction publique](#))

Un contractuel peut être recruté sur ce poste pour les besoins des services ou de par la nature des fonctions lorsqu'aucune candidature d'un fonctionnaire n'a abouti. Le contrat proposé ne peut excéder trois ans, renouvelable dans la limite d'une durée maximale de six ans.

Rémunération et avantages sociaux :

- Rémunération statutaire + régime indemnitaire des fonctionnaires territoriaux (IFSE);
- Bénéficiaire du Comité des œuvres sociales (CNAS) offrant de nombreuses prestations à tarif préférentiel (billetterie, voyages, spectacles, cinéma, Noël, etc.) ;
- Adhésion contrat collectif prévoyance obligatoire + participation employeur (minimum 7€ suivant la rémunération);
- Possibilité de participation de 15€/mois de l'employeur sur la cotisation d'un contrat labellisé mutuelle ;
- Dotation d'un téléphone portable professionnel ;
- Possibilité de suivre des formations dans le but de développer vos compétences et évoluer de ce métier.
- Arbre de Noël et soirée des agents

Poste à pourvoir le : 01/03/2026

Date limite de candidature : 16/02/2026

Contact

Lettre de motivation + CV (et le dernier arrêté de situation administrative en cas de mutation, détachement...) sont à adresser à Monsieur Le Maire.

Mairie de Cossé-Le-Vivien – 23 Rue de Nantes – BP 65 - 53230 COSSE-LE-VIVIEN

Tel : 02.43.98.80.24 Adresse mail : ressources@cosse-le-vivien.fr