

OFFRE D'EMPLOI

2026-03

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 second de cuisine (H/F)

(À temps complet, 35/35^{ème}) - Emploi permanent

A compter du 1^{er} mai 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 lien avec la Loi EGALim. En tant que second de cuisine, vous contribuerez activement à cette démarche en appui du responsable.

Sous la responsabilité du responsable de la cuisine centrale et des restaurants scolaires, vous intégrerez une cuisine de 11 agents assurant la production et la livraison de 1 300 repas par jour scolaire en liaison chaude.

Projet structurant : Construction d'une nouvelle cuisine centrale à l'horizon 2028.

Missions principales

- Élaborer les plats en respectant la réglementation en matière de sécurité et d'hygiène alimentaire et d'obligations liées à la loi EGALIM
- Participer à l'élaboration des menus avec des produits frais et de qualité : être force de proposition
- Réaliser les tâches préalables à l'élaboration et à la finition des mets
- Réception des marchandises : vérifier la qualité et quantité des denrées reçues
- Produire, valoriser, vérifier les préparations (goût, présentation)
- Effectuer les autocontrôles obligatoires à l'aide des outils mis à disposition (tablette HACCP, barquettes plats témoins...)
- Veiller à la traçabilité des productions, au respect du matériel et des règles de sécurité et d'hygiène
- Intégrer les objectifs d'éco-responsabilité dans la gestion de la cuisine (maîtrise des consommations d'eau et d'énergie, réduction et tri sélectif des déchets, recyclage des huiles alimentaires ...)
- Assurer le maintien et/ou la remise en température des préparations culinaires
- Nettoyage et rangement du matériel de production
- Nettoyage des locaux de production

Missions secondaire :

- Remplacer le responsable en cas d'absence temporaire ou congés
- Travail occasionnel certains week-ends et jours fériés en fonction des manifestations organisées sur la commune

Profil recherché :

- Connaissance techniques confirmées en cuisine de collectivité (production culinaire et de cuisson)
- Connaître les recettes de base en cuisine et le fonctionnement des matériels
- Connaître, appliquer et faire appliquer la réglementation en matière d'hygiène et de sécurité (méthode HACCP, hygiène alimentaire, utilisation des produits d'entretien.....)
- Connaître la loi EGALim
- Connaître les règles d'équilibre alimentaire et de qualité nutritionnelle
- Connaître les règles de l'art culinaire propres à la restauration collective.
- Savoir organiser son travail en fonction du planning et des consignes orales ou écrites
- Maîtriser les gestes et postures de la manutention
- Maîtriser les techniques d'entretien et de nettoyage des matériels, des équipements et des locaux
- Maîtriser les outils bureautiques et avoir des connaissances en gestion (comptable et stock)
- Sens des relations humaines et capacité à motiver l'équipe
- Etre force de proposition
- Titulaire du permis B
- Formation en restauration / hôtellerie (BEP/CAP cuisine) et HACCP
- Expérience confirmée sur un poste similaire

Conditions d'emploi :

- 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

Conditions statutaires :

Adjoint technique / Adjoint technique principal de 2^{ème} classe / Adjoint technique principal de 1^{ère} classe (Poste à pourvoir prioritairement par voie statutaire)
Il est possible de recruter sur ce poste un agent contractuel de catégorie C.

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 ;
- 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 : 01/05/2026

Date limite de candidature : 11/04/2026

Date du jury de recrutement : 27/04/2026

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