

**La ville de Fouesnant-les Glénan
Finistère (29)
Recrute :**

1 CUISINIER (H/F)

Dès que possible

CDD 3 mois renouvelable

Pour le service de la Restauration collective

Descriptif de l'emploi :

Première station touristique du Finistère, Fouesnant-les Glénan est une ville de plus de 10 000 habitants, surclassée 20 000 à 40 000 habitants qui apporte toute son attention à ses habitants et visiteurs au cœur d'un cadre de vie exceptionnel.

La commune de Fouesnant recrute un cuisinier dans le cadre du remplacement d'un agent indisponible. Le contrat pourra être renouvelé selon la durée de l'absence.

Placé sous l'autorité du responsable restauration, vous participez à la production et à la distribution des repas destinés à différents publics (scolaires, ALSH, personnel communal, etc.), dans le respect des normes d'hygiène, de sécurité et de qualité.

Missions :

- Préparer et produire les repas selon les menus établis
- Assurer la cuisson, l'assemblage et la présentation des plats
- Respecter les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire (HACCP)
- Contrôler la qualité des préparations et des denrées
- Participer à l'entretien des locaux et du matériel
- Travailler en équipe au sein du service restauration

Profil recherché :

Compétences techniques :

- Formation en cuisine (CAP / BEP), ou expérience équivalente
- Maîtrise des règles d'hygiène et de sécurité alimentaire (HACCP)
- Connaissance de la restauration collective et de la réglementation nutritionnelle appréciée
- Capacité à suivre des fiches techniques et à contrôler la qualité des productions

Savoir-être :

- Sens du service public
- Rigueur et sens de l'organisation
- Esprit d'équipe et bonnes qualités relationnelles
- Réactivité et capacité d'adaptation
- Discrétion professionnelle et sens des responsabilités
- Permis B requis

Conditions d'exercice

- Travail en équipe au sein de la cuisine centrale
- Station debout prolongée, port de charges, exposition à la chaleur et au froid
- Port obligatoire de vêtements professionnels
- Horaires réguliers avec adaptations possibles selon les nécessités de service
- Participation possible à des événements ou prestations spécifiques

Rémunération et avantages

- Rémunération selon la grille de la fonction publique territoriale
- Régime indemnitaire (IFSE)
- Avantage en nature : repas
- Participation employeur prévoyance et mutuelle
- CNAS / amicale du personnel

Poste à pourvoir : dès que possible

**Merci d'adresser votre candidature à Monsieur le Maire,
Ville de Fouesnant-les Glénan
Place du Général de Gaulle – CS 31073
29170 FOUESNANT**

**Renseignements :
Cyrille BUJARD, responsable Cuisine centrale
Tél : 02.98.51.62.62
courriel : cyrille.bujard@ville-fouesnant.fr**

**Candidatures :
Caroline FREMONT, assistante RH Recrutement-Formation
Tél : 02.98.51.05.11
courriel : recrutement@ville-fouesnant.fr**

Annonce parue sur : ville-fouesnant.fr, indeed, France Travail