

**La Ville de Thouars,  
Ville labellisée d'Art et d'Histoire,  
Territoire à énergie positive, Label 4 fleurs et Terre saine.**

Située en Nouvelle Aquitaine, dans le département des Deux-Sèvres, à proximité de Nantes, Angers, Tours, Poitiers, la Ville de Thouars compte environ 15 000 habitants.

**Recrute  
Un Cuisinier (F/H)  
à temps complet  
Dans le cadre d'un remplacement de congé maladie  
CDD jusqu'à la fin de l'année scolaire (05 juillet 2024)**

**Descriptif de l'emploi :**

Sous l'autorité du responsable de cuisine, vous devrez confectionner des repas dans le respect des règles d'hygiène de la restauration collective scolaire.

**Missions :**

- Production et valorisation de préparations culinaires
- Maintenance et hygiène des locaux et matériels
- Élaboration des préparations culinaires
- Contrôle des approvisionnements
- Gestion des commandes

**Profil :**

**Savoirs :**

- Techniques culinaires
- Denrées alimentaires et qualité
- Microbiologie et règles d'hygiène
- Bonnes pratiques de manutention
- Techniques d'entretien des matériels et des locaux
- Sécurité liée aux techniques d'entretien
- Notions de maintenance du matériel

**Savoir-Faire :**

- Cuisiner et préparer les plats
- Interpréter les fiches techniques et mettre en œuvre les techniques culinaires dans le respect des règles d'hygiène
- Évaluer la qualité des produits de base
- Assurer la finition et la présentation des préparations culinaires
- Vérifier les préparations culinaires (goût, qualité, présentation, etc.)
- Proposer de nouvelles recettes
- Repérer les dysfonctionnements et les signaler au responsable de production
- Appliquer les procédures d'entretien précisées dans le plan de nettoyage et de désinfection
- Réaliser les autocontrôles demandés dans le cadre du plan de nettoyage et de désinfection
- Vérifier le bon fonctionnement du matériel

- Assurer l'entretien préventif du matériel
- Repérer les dysfonctionnements et les signaler

**Savoir-être :**

- Amabilité
- Sens du contact
- Ponctualité
- Travail en équipe

**Spécificités du poste :**

- Station debout prolongée
- Manutention de charges et expositions fréquentes à la chaleur ou au froid
- Port d'EPI (tenue de travail + chaussures)
- Remplacement du chef de cuisine en cas d'absence

**Conditions :** Rémunération statutaire sur le cadre d'emploi des Adjoints Techniques (Cat. C)

**Date limite de dépôts des candidatures :** 15 Juin 2024

**Date de prise de poste :** Dès que possible

**Renseignements complémentaires :**

Monsieur Ludovic HUET, référent restauration - Tél : 05.49.96.62.27/ 06.15.71.80.78

**Candidatures (lettre de motivation + CV) à adresser par courrier ou par mail à :**

Monsieur le Maire

Hôtel des Communes du Thouarsais

Service des Ressources Humaines

4, rue de la Trémoille - BP 160

79104 THOUARS Cedex

[rhrecrutement@thouars-communaute.fr](mailto:rhrecrutement@thouars-communaute.fr)

**Site web de la collectivité :** [www.thouars.fr](http://www.thouars.fr)