

**Voie de
recrutement :**

Statutaire
Contractuel

Temps de travail :

Temps complet (35h00)

Direction :

Direction des services à la
population

Lieu :

Cuisine Centrale
09240 LA BASTIDE
DE SEROU

Type d'emploi :

Emploi permanent
Travailleurs handicapés
RQTH

**Motif de vacance
du poste :**

Poste vacant suite à une fin
de contrat sur emploi
permanent

Rémunération :

Traitement indiciaire Brut
22404.72- 24036.72€ +
régime indemnitaire+
avantages sociaux

Offre d'emploi : CUISINIER-CUISINIÈRE

RECHERCHE

Dans les cadres d'emplois suivants :

Adjoint technique (H/F) – Cat C au grade d'adjoint technique

**Condition de diplôme / Concours : priorité sera donnée aux candidats titulaires d'un concours de la
Fonction Publique**

DESCRIPTIF DU POSTE À POURVOIR A COMPTER DU 02/11/2026

Sous la responsabilité du responsable de la cuisine centrale, vous serez en charge de la préparation des repas dans son ensemble, de la commande des produits à la confection des repas

Missions principales :

Préparation des repas :

Confection des repas adaptés soit aux enfants, soit aux personnes âgées
Gestion des tâches allouer à l'ensemble des agents de la cuisine et veiller au bon déroulement des préparations.
Proposer de nouvelles recettes
Préparer et les menus et veiller à l'équilibre alimentaire

Gestion :

Effectuer les commandes aux différents fournisseurs en lien avec les repas à venir.
Réceptionner et vérifier les livraisons
Vérifier et enregistrer les factures
Suivi du stock
Calculer les coûts de fabrication
Remplacement des missions du responsable de la cuisine centrale lors de ces périodes de congés

Entretien :

Appliquer les procédures d'entretien du plan de nettoyage
Respect du HACCP
Vérifier le bon fonctionnement du matériel
Repérer les dysfonctionnements et les signaler

Résultats attendus :

Satisfaire les usagers et donner une bonne image de la collectivité
Respecter les délais de fabrication et des règles d'hygiène
Respecter les budgets
Savoir travailler en équipe

Profil souhaité :

CAP/BEP Cuisine

Bac Pro Cuisine

Disposer d'une solide formation en cuisine traditionnelle et collective

Expérience souhaitée :

Confirmé

HACCP

Connaissance informatique (gestion)

Techniques culinaires

Qualités requises :

Sens de l'organisation, initiative, polyvalence, autonomie, rigueur, discrétion, travail en équipe, disponibilité, respect des obligations de discrétions et de confidentialité

Avantages sociaux

CNAS (chèques vacances, tarifs préférentiels, chèques cadeaux) etc...

Titres restaurant

Participation employeur mutuelle et prévoyance

Régime indemnitaire

Interactions liées au poste :

Elus

Relation avec le public

PIECES A JOINDRE :

C. V. détaillé

Lettre de motivation

Copie des diplômes

Permis de conduire

Attestation de non suspension

Dernier arrêté pour les fonctionnaires

CANDIDATURE A ADRESSER A :

Monsieur Le Président de la Communauté de Communes Couserans Pyrénées

Direction des Ressources Humaines

1 rue Hôtel Dieu

09190 SAINT-LIZIER

Tel : 05 61 66 72 70

ressources.humaines@couserans-pyrenees.fr

Date limite de candidature : 30/09/2026

Communauté de Communes Couserans

Pyrénées

Tél. 05-61-66-71-62

1 rue Hôtel Dieu
09190 SAINT LIZIER

[ressources.humaines@
couserans-pyrenees.fr](mailto:ressources.humaines@couserans-pyrenees.fr)