



LA VILLE DE NEMOURS
(13 000 habitants – 250 agents)

RECRUTE POUR LA RESTAURATION SCOLAIRE

UN COMMIS DE CUISINE

Ancienne capitale du Gâtinais français, Nemours bénéficie d'une situation géographique privilégiée au cœur de la vallée du Loing, à l'orée de la Forêt de Fontainebleau.

Située au sud du Département de Seine-et-Marne, à 75 km de Paris, la commune est desservie par un réseau routier, autoroutier et ferroviaire la reliant à la capitale en une heure.

POSTE

Sous l'autorité du responsable de la restauration scolaire et du chef de production culinaire, vous intégrerez l'équipe de production composée d'un second de cuisine-pâtissier, d'un chef de partie et de 7 agents polyvalents de restauration et vous participerez à la préparation et à la confection des repas ainsi qu'à l'entretien des matériels et des locaux.

La cuisine centrale assure les repas des écoles maternelles et élémentaires de la ville de Nemours, D'Aufferville, de Beaumont du Gâtinais et de Darvault ainsi que du centre de loisirs et du foyer pour personnes âgées (environ 1200 repas / jour en période scolaire, 100 repas /jour pendant les vacances).

MISSIONS

- Exécuter les tâches préalables à l'élaboration des mets : désinfecter et éplucher les légumes, préparer la viande (tranchage, désossage...), évaluer la quantité de produit de base, approvisionner des denrées en chambre froide ou en réserve...
- Participer à la confection des plats et des desserts
- Surveiller la cuisson des plats
- Vérifier les préparations en termes de goûts et de qualités
- Appliquer au quotidien les règles d'hygiène et de sécurité
- Entretenir le matériel et les locaux
- Gère et contrôle le stockage des marchandises lors des livraisons et rend compte au chef de cuisine des entrées et sorties des produits.

PROFIL RECHERCHE / COMPETENCES REQUISES

Fonctionnaire titulaire du grade d'Adjoint Technique Territorial

(Nomination par voie de mutation/détachement/intégration directe dans les conditions statutaires)

Poste ouvert aux contractuels (en cas de recrutement infructueux d'un fonctionnaire)

CAP cuisine ou équivalent exigé.

Expérience de 1 à 3 ans dans un poste similaire exigée.

Connaissances et expérience en pâtisserie appréciées.

Savoir-faire :

- Réaliser des tâches préalables à l'élaboration et à la finition des mets
- Aider à la réalisation des techniques culinaires de base dans le respect des règles d'hygiène
- Respecter les procédures et effectuer les autocontrôles précisés dans le plan de maîtrise sanitaire
- Présenter les mets de manière agréable
- Appliquer les procédures d'entretien précisées dans le plan de nettoyage et de désinfection
- Maintenir les locaux et équipements en bon état de propreté

Savoir :

- Maîtriser les techniques culinaires et de cuisson
- Connaître l'utilisation des aliments et leur mode de conditionnement
- Maîtriser les techniques de production des repas en restauration collective
- Connaître les techniques de fonctionnement des matériels
- Connaître la réglementation en matière d'hygiène et de sécurité (méthode HACCP, hygiène alimentaire, utilisation des matériels et équipements de restauration, utilisation des produits d'entretien)
- Connaître les règles de conservation, de conditionnement et d'assemblage des produits alimentaires
- Connaître les règles de stockage et d'utilisation des produits dangereux

Savoir-être :

- Capacité d'écoute et d'observation
- Rigueur
- Dynamisme, réactivité, esprit d'initiative
- Bonne résistance physique
- Être autonome au quotidien dans l'organisation du travail mais savoir se référer à l'autorité
- Capacité de travail en équipe
- Disponibilité

CONDITIONS DE TRAVAIL

Poste à Temps Complet annualisé

Horaires : 38h00/hebdo scolaire ; 30h00/hebdo pendant les vacances, du lundi au vendredi. Possibilités de travailler le soir et le weekend de manière exceptionnelle

Lieu de travail : Cuisine centrale, 9 rue Claude Monet 77140 NEMOURS

REMUNERATION ET AVANTAGES

Rémunération statutaire selon grille indiciaire + régime indemnitaire (mensuel et annuel)

Prime exceptionnelle annuelle

25 jours de congés annuels + 6 jours de RTT

Avantage en nature nourriture

Avantages sociaux des enfants du personnel

Prévoyance (adhésion facultative) avec participation de l'employeur

Participation employeur de 20 €/mois à une mutuelle labellisée

Pour tout renseignement, veuillez contacter Monsieur Christian AUFFRAY, Responsable de la restauration scolaire au 01.64.45.04.14 – cuisine.centrale@ville-nemours.fr

Poste à pourvoir le : **01/12/2025**

Date limite de candidature : **06/11/2025**

Merci d'adresser votre candidature à l'attention de Madame le Maire :

- lettre de motivation et CV détaillé
- copies des diplômes

Si vous êtes fonctionnaire :

Votre dernier arrêté de situation administrative et le dernier compte-rendu de l'entretien professionnel

à :

recrutements@ville-nemours.fr

Nous vous rappelons que conformément au principe d'égalité d'accès à l'emploi public, cet emploi est ouvert à tous les candidats remplissant les conditions statutaires requises, définies par le statut général des fonctionnaires, le code général de la fonction publique et le décret régissant le cadre d'emplois correspondant.