



La Ville de Saran recherche
pour son Service Restauration

Un.e Cuisinier.e **(Cadre d'emploi des Adjoints Techniques)**

CDD jusqu'au 31/08/26

SARAN, commune de 16 866 habitants (5ème ville du département), est située au nord de la métropole Orléanaise, à l'orée de la forêt d'Orléans et de la Beauce.

Le développement de la ville s'est fait dans le respect des grands équilibres et de la qualité de vie. La création de nombreux équipements publics, sociaux, culturels, sportifs... renforcent sa réputation de ville où il fait bon vivre.

Composé d'une équipe de 25 agents, le service Restauration prépare 1 400 repas par jour et propose un choix de menus selon les différents publics (Écoles, Crèche, Bénéficiaires portage de repas à domicile, Accueils de loisirs, foyer Georges Brassens, etc..)

Au sein de la cuisine municipale, vous participez à la préparation de repas de qualité destinés aux différents services de la collectivité. Le poste s'inscrit dans une équipe dynamique attachée à la qualité des produits, au respect des normes d'hygiène et à la satisfaction des usagers.

"Rejoindre la cuisine municipale, c'est contribuer chaque jour à la préparation de repas de qualité au service des habitants et des enfants de la commune."

Missions principales :

- Préparation et élaboration des repas dans le respect des fiches techniques et des normes en vigueur
- Participation à la préparation des buffets et des cérémonies organisées par la collectivité
- Renseignement des fiches techniques en fonction des produits réellement utilisés
- Respect et application de la réglementation sanitaire et des règles d'hygiène alimentaire
- Nettoyage et entretien des postes de travail ainsi que des locaux de cuisine
- Vérification des allergènes et de l'origine des viandes
- Renseignement des différents documents obligatoires liés à la production
- Participation aux préparations froides et chaudes
- Polyvalence possible en renfort au sein de la crèche (remplacements lors de congés ou absences)
- Respect strict des normes et procédures d'hygiène

Missions ponctuelles :

En cas d'absence du livreur :

- Chargement et transport des repas vers les offices
- Déchargement des repas et récupération du matériel de transport
- Désinfection du matériel de transport des repas
- Nettoyage et désinfection du matériel et des locaux selon le plan de nettoyage et de désinfection
- Réalisation des contrôles de maintenance du véhicule

Compétences requises :

- Diplômes – Formation – Concours :

- CAP ou BAC Pro
- Expérience exigée d'au moins cinq ans en restauration traditionnelle et/ou collective
- Formation continue
- Être en possession du Permis de conduire (Permis B)

- Compétences techniques :

- Bonne connaissance des produits
- Connaissance pratique de la liaison froide
- Connaissances approfondies des règles d'hygiène et de sécurité (globales et alimentaires)
- Savoir remplir les différentes fiches correspondant aux postes de travail
- Être autonome sur son poste

- Compétences comportementales :

- Exécuter les consignes des responsables
- Savoir travailler en équipe et être sociable (respect des collègues)
- Ponctualité
- Être force de propositions
- Disponibilité / motivation
- Réactivité, polyvalence, adaptabilité

Contraintes spécifiques du poste :

- Poste à temps complet, horaires adaptés en fonction des exigences du service .
- Possibilités de travail le soir et le matin de bonne heure, week-end et jours fériés
- Possibilités de travail pour des cérémonies particulières
- Station debout prolongée
- Utilisation des produits toxiques
- Port des EPI obligatoire (chaussures de sécurité, gants, masque, bottes, charlotte, lunettes)

Conditions de recrutement :

Rémunération statutaire + Régime indemnitaire mensuel 183 € brut + 13ème mois au prorata du temps de présence + Comité des Œuvres Sociales + Participation employeur mutuelles et prévoyances labellisées + Forfait Mobilité Durable

POSTE OUVERT AUX TRAVAILLEURS RECONNUS HANDICAPES.

Adresser lettre de motivation + CV **au plus tard le 24/04/2026** à Monsieur le Maire – Service des Ressources Humaines – Place de La Liberté – 45774 SARAN CEDEX. - ou par mail : recrutement@ville-saran.fr

