



OFFRE D'EMPLOI

CUISINIER ECONOME (H/F)

Orée-d 'Anjou est une commune de l'Anjou au cœur des Mauges tournée vers la métropole nantaise qui est attachée à son caractère rural. Elle est située à 30 minutes de Nantes, 50 minutes d'Angers et 10 minutes d'Ancenis. Son cadre de vie agréable entre la Loire et le vignoble, et ses projets de développement en font un territoire attractif auquel vous pourriez contribuer en intégrant notre collectivité.

Les élus d'Orée-d'Anjou ont validé le Projet Alimentaire de Référence (PAR) en septembre 2020. Il a pour ambition de fédérer et de mettre en réseau les acteurs de la restauration collective pour une alimentation saine, durable et locale.

Dans les restaurants scolaires, les équipes s'attachent à s'approvisionner en circuit court et à préparer des plats cuisinés.

Synthèse de l'offre :

La commune Orée-d 'Anjou recherche un(e) cuisinier(e) économe.

Lieu : Commune d'Orée d'Anjou – Restaurant scolaire de Landemont

Type de contrat : Poste permanent (remplacement d'un agent suite à un départ en retraite) ouvert au contractuel à titre dérogatoire.

Temps de travail : Temps plein

Date limite de candidature : 28/02/2026

Poste à pourvoir le : 15/09/2026

Grade : agent de maîtrise principal (catégorie C)

Missions du poste :

Horaires du poste : Période scolaire : Lundi, mardi, jeudi, vendredi : 7h00 – 13h30 / 14h00-16h45 Mercredi : 8h30-11h30

Sous la responsabilité de la responsable du pôle enfance de Landemont :

- Assurer la responsabilité du service « restaurant scolaire » : gestion administrative, financière et technique
- Assurer l'encadrement de l'agent dédié à la restauration.
- Garantir la gestion administrative liée au contrôle qualité et sanitaire, aux commandes et obligations réglementaires
- Assurer l'économat : suivi des achats, des dépenses par rapport aux crédits alloués et aux coûts de revient des repas.
- Gérer les approvisionnements en fonction des besoins : stocks de denrées alimentaires, des produits d'hygiène et d'entretien du pôle enfance. Contrôler les stocks.
- Travailler en lien avec les différents fournisseurs et / ou prestataires locaux.
- Etablir des menus variés dans le respect du Plan Alimentaire de Référence, de la loi Egalim et de la loi Climat et résilience.
- Assurer la préparation des repas et de la salle de restauration dans le respect des règles d'hygiène de la restauration collective.
- Organiser le service du repas.
- Garantir la remise en état de propreté des locaux et du matériel selon les procédures et les protocoles.

- Appliquer et veiller au respect des procédures d'hygiène et de sécurité dans le domaine alimentaire.
- Veiller au suivi de la maintenance, de l'entretien du matériel et des locaux réservés à la conservation des denrées et à la préparation des repas.
- Réaliser le plan de maîtrise sanitaire (PMS).
- Contribuer par l'ensemble de sa prestation à l'éducation alimentaire
- Veiller à la sécurité et au bien-être permanent des enfants
- Participer aux réunions de réseaux

Profil recherché :

- Avoir un diplôme en restauration collective
- Maîtriser les besoins et attentes nutritionnels des enfants
- Connaître la réglementation en vigueur et appliquer les procédures du Plan Maîtrise Sanitaire
- Sens de l'organisation et méthodologie du travail de nettoyage
- Maîtrise de l'informatique (logiciels utilisés : Noé, Pack Office...)
- Qualités pédagogiques auprès des enfants
- Capacité relationnelles : aptitude à s'adapter à son interlocuteur
- Devoir de réserve et discrétion
- Capacité à travailler en équipe

Coordonnées :

Candidature, avec lettre de motivation et CV, à adresser à l'adresse suivante :

Monsieur Le Maire
Services Municipaux Orée-d 'Anjou
Service RH
4 rue des Noues – CS 10025 – DRAIN 49530 OREE-D'ANJOU

Ou par courriel à : service.rh@oreedanjou.fr