

Cuisinier (h/f)

Offre n° O076260204000112

Publiée le 04/02/2026



Synthèse de l'offre

Employeur : Gainneville

Site web de l'employeur : <http://www.gainneville.fr>

Lieu de travail : Place du 8 mai 1945 - bp 431, Gainneville (Seine-Maritime (76))

Poste à pourvoir le : 15/08/2026

Date limite de candidature : 18/03/2026

Type d'emploi : Emploi permanent - création d'emploi

Motif de vacance du poste

Poste créé suite à un nouveau besoin

Détails de l'offre

Famille de métiers : Restauration collective > Production et distribution en restauration collective

Grade(s) recherché(s) : Adjoint technique

Adjoint technique principal de 2ème classe

Adjoint technique principal de 1ère classe

Agent de maîtrise

Agent de maîtrise principal

Métier(s) : [Cuisinier ou cuisinière](#)

Ouvert aux contractuels : Oui, à titre dérogatoire par rapport aux candidatures de fonctionnaires ([Art. L332-8 disposition 2 du code général de la fonction publique](#))

Un contractuel peut être recruté sur ce poste pour les besoins des services ou de par la nature des fonctions lorsqu'aucune candidature d'un fonctionnaire n'a abouti. Le contrat proposé ne peut excéder trois ans, renouvelable dans la limite d'une durée maximale de six ans.

Il est possible de recruter sur ce poste une personne qui n'est pas lauréate d'un concours de la fonction publique, car un des grades indiqué est un grade d'entrée de catégorie C qui permet un recrutement direct sans concours.

Temps de travail : Temps complet

Télétravail : Non

Management : Non

Descriptif de l'emploi :

Sous l'autorité du responsable technique, l'agent est en charge de la production et la valorisation des préparations culinaires dans le respect des règles d'hygiène et de qualité et des choix politiques relatifs à la qualité des repas servis.

L'agent est également en charge du nettoyage de l'ensemble de la cuisine et des équipements.

L'agent actuellement en poste partira à la retraite d'ici quelques mois, cette création de poste est publiée afin d'assurer une période de tuilage, pour faciliter la transmission et la continuité de service.

Missions / conditions d'exercice :

- Produit et valorise les préparations culinaires : interprète les fiches techniques et met en œuvre les techniques culinaires dans le respect des bonnes pratiques d'hygiène, cuisine et prépare les plats dans le respect des règles de l'art culinaire, en intégrant des produits de proximité issus de l'agriculture biologique ou durable, vérifie les préparations culinaires (goût, qualité, texture, présentation, etc...), participe à la distribution et au service des convives
- Etablit les menus et participe à la commission
- Réalise la remise en chauffe des plats confectionnés à l'avance par le centre de loisirs, pendant les vacances scolaires
- Réceptionne les denrées et marchandises, contrôle leur conformité, les déconditionne et les stocke
- Participation à la démarche qualité : applique les procédures en lien avec la démarche qualité, participe à la rédaction des procédures HACCP, range les livraisons, respecte les procédures et effectue les autocontrôles précisés dans le plan de maîtrise sanitaire
- Entretien des locaux : nettoie la cuisine, les appareils et les installations (lavage et désinfection), participe au lavage de la vaisselle et au rangement des matériels, respecte les conditions d'utilisation des produits
- Vérifie le bon fonctionnement des appareils et propose leur renouvellement le cas échéant

- Tri et évacue les déchets courants : opère le tri sélectif, contribue aux économies d'eau et d'énergie
- Assure quelques tâches administratives

Spécifications du poste :

- Facteurs de risques professionnels : contraintes physiques
- Station debout prolongée
- Manutention de charge
- Expositions fréquentes à la chaleur et au froid
- Port de vêtements professionnels adaptés

RELATIONS INTERNES ET EXTERNES :

Internes :

- Contacts directs avec le responsable des services techniques
- Contacts réguliers avec les convives

Externes :

- Relations avec les fournisseurs

Profils recherchés :

- Etre titulaire du CAP cuisine et / ou du BEP cuisine et / ou du BAC PRO Restauration ou d'un diplôme supérieur.
- Disposer d'une solide formation en cuisine traditionnelle et collective.

- SAVOIRS :

- * Maîtriser les techniques culinaires (connaître les différentes gammes de produits, les différents modes de cuisson...).
- * Connaître et respecter les règles d'hygiène et de sécurité strictes (méthode HACCP...).
- * Connaître le Plan National de Nutrition Santé.
- * Maîtriser les techniques de nettoyage.

- SAVOIR FAIRE :

- * Interpréter les fiches techniques et mettre en oeuvre les techniques culinaires dans le respect des règles d'hygiène.
- * Evaluer la qualité des produits de base.
- * Assurer la finition et la présentation des préparations culinaires.
- * Vérifier les préparations culinaires.
- * Proposer de nouvelles recettes.
- * Appliquer les règles de sécurité du travail.
- * Procéder à des notions d'économie lors des opérations de production.
- * Confectionner des plats spécifiques en fonction de pathologie infantile ou de régimes divers .
- * Adapter des menus en fonction des produits saisonniers (utilisation de produits frais).

- SAVOIR ETRE :

- * Avoir de la rigueur (effort quotidien de respect des procédures de production et d'hygiène et notions de démarche HACCP).
- * Etre autonome et force de proposition.
- * Avoir le sens de l'organisation.
- * Disposer d'un bon relationnel et capacité à travailler au sein d'une équipe.
- * Etre créatif et curieux afin de participer à l'évolution des recettes et techniques de la cuisine.
- * Avoir le sens du service public.

Contact et modalités de candidature

Contact : 0232795959

Informations complémentaires :

CNAS

RIFSEEP

Participation de 15 €/ mois pour la mutuelle si adhésion au contrat MNT / CDG76

Participation à 100 % des garanties de bases pour la garantie maintien de salaire si adhésion au contrat MNT / CDG76

36 heures hebdomadaires 6 jours de RTT

Merci d'adresser vos candidatures à :

Mairie de Gainneville

Monsieur le Maire

Place du 8 mai 1945

76700 Gainneville

Page de candidature en ligne : <https://www.emploi-territorial.fr/candidature/o076260204000112-cuisinier>

Travailleurs handicapés

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 code général de la fonction publique. À titre dérogatoire, les candidats bénéficiant d'une reconnaissance de qualité de travailleur handicapé peuvent accéder à cet emploi par voie contractuelle.