Chef de cuisine (F/H)

https://recrutement.loire.fr/front-jobs-detail.html?id_job=760&id_origin=0

Limite de candidature	13-12-2026
Référence	760
Direction	EDUCATION
Ville	MONTBRISON
Catégorie	C
Cadre d'emploi	Agents de maîtrise territoriaux
Grade	Agent de maîtrise

Contexte et définition du poste

Le Département de la Loire recrute un **Chef de cuisine (F/H)**.

Finalités/contexte :
Le Département de la Loire dispose de 38 restaurants scolaires répartis sur l'ensemble du territoire départemental. Ces établissements assurent la production des repas sur place pour les collégiens ainsi que pour les personnels de l'Éducation nationale et du Département.
La politique départementale en matière de restauration scolaire vise à privilégier la cuisine à partir de produits bruts, à proposer une offre alimentaire variée et équilibrée et à respecter les principes du plan alimentaire.
Afin de garantir la continuité du service public de restauration scolaire, le Département s'appuie sur une équipe mobile chargée d'assurer le remplacement des personnels absents au sein des collèges.

Activités principales :
Vos missions
Sous l'autorité du chef d'établissement du collège, vous assurez les fonctions de chef de cuisine au sein de l'équipe mobile. À ce titre, vous intervenez dans les collèges afin de garantir la continuité et la qualité du service de restauration scolaire.
Vos principales missions sont les suivantes :
- Assurer la production culinaire à partir de produits bruts, proposer des menus, dans le respect du plan alimentaire et des exigences de qualité nutritionnelle.
- Garantir le bon fonctionnement du service de restauration, de la réception et du contrôle des marchandises jusqu'à la distribution des repas.
- Participer et veiller au respect des règles d'hygiène et de sécurité alimentaire, notamment dans le cadre des procédures HACCP.
- Organiser le travail de l'équipe de restauration et assurer l'encadrement des agents présents sur site.
- Assurer le suivi administratif et organisationnel via des outils informatiques nécessaire au bon fonctionnement du service (commande, fiches techniques, gestion des stocks…) et du matériels
- S'adapter aux spécificités des établissements d'intervention, en tenant compte de leurs équipements, de leurs organisations et de leurs contraintes de fonctionnement.

Vous participerez et contribuerez à la bonne gestion des déchets dans un souci de développement durable.

Spécificités du poste :
Votre secteur d'intervention
Vous interviendrez principalement dans les collèges du secteur du Forez. Toutefois, afin de répondre aux nécessités du service et de garantir la continuité de la restauration scolaire, des déplacements sur d'autres secteurs du département pourront être nécessaires.
Ce poste requiert ainsi une réelle capacité d'adaptation, de la polyvalence et une disponibilité permettant de répondre aux besoins de remplacement.
Recrutement possible d'un contractuel en CDD jusqu'au 31/08/27

Permis B et véhicule personnel requis - Remboursement des frais domicile travail
NBI : 15 points

Temps de travail : Temps complet
Lieu de travail : Collèges de la Loire, avec prépondérance sur les collèges du secteur du Forez.
Doit être domicilié, de préférence, dans le secteur du Forez

Télétravail : Non.
Cycles de travail :
Temps de travail annualisé - 41H30/semaine hors vacances scolaires
Jours de travail en période scolaire : du Lundi au vendredi, en poste du matin (06H00-15H00 sauf le mercredi de 06H00-11H30, sous réserve de modification)
Jours de travail durant les petites vacances scolaires : de 2 à 3 jours, en poste du matin
Jours de travail durant les vacances d'été : 10 jours maximum en poste du matin

---

Profil recherché

Vous disposez de solides compétences en cuisine collective et maîtrisez les techniques de production culinaire à partir de produits bruts. Vous connaissez les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire et êtes en mesure d'organiser et d'encadrer une équipe.
Autonome, rigoureux et réactif, vous savez vous adapter rapidement à un nouvel environnement de travail. Votre sens de l'organisation, vos qualités relationnelles et votre capacité à prendre des initiatives vous permettent d'assurer la continuité du service dans des contextes variés.
Votre engagement contribue directement à la qualité du service public, vous avez le sens des responsabilités et savez rendre compte.
Votre connaissance en matière informatique (WebGerest, environnement internet) sera appréciée.

Diplôme : CAP ou BEP dans le domaine de la restauration exigé
Permis requis : expérience en restauration collective demandée

---

Informations complémentaires

Plus de 3 000 agents et salariés du Département œuvrent chaque jour au service des habitants de la Loire : ils protègent les personnes vulnérables, aménagent le territoire et participent à la vie locale. Nous rejoindre, c'est choisir un environnement qui vous fait progresser (formation, évolution, mobilité) et facilite vos conditions de travail : flexibilité des horaires, télétravail, titres-restaurant, complémentaire santé, réseau social d'entreprise, sport santé, plan de modernisation « Loire administration 2030 ».
Plus d'informations sur https://www.loire.fr/emploi

Date de jury : Prochainement consultable sur cette offre.

Interlocuteur à contacter pour tout renseignement concernant le poste :
Mme Naïma DAKARI - Responsable cellule Ressources - Tel: 04 77 43 71 23

CANDIDATEZ EN LIGNE EN CLIQUANT SUR LE LIEN DE CANDIDATURE CI-DESSOUS
Pièces à joindre à votre candidature : CV et lettre de motivation