

FLEURIEUX-SUR-L'ARBRESLE



RHONE

La commune de Fleurieux-sur-l'Arbresle, 2 427 habitants dans l'Ouest Lyonnais, recrute

Un(e) « cuisinier »

Sous la responsabilité de la Directrice Générale des Services, le cuisinier assure en régie les repas sur le temps périscolaire des 220 élèves de l'école du Chêne hors vacances scolaires. Il assure également en régie les repas des 95 enfants du centre de loisirs sans hébergement les mercredis hors vacances scolaires et sur une partie des vacances scolaires. Il est garant de la bonne gestion du service en matériels. Il est assisté par plusieurs agents périscolaires pour la préparation des repas le matin, le service du temps méridien et l'entretien des locaux après les repas quotidiens. Il assure les relations quotidiennes avec les prestataires externes. Il travaille avec le responsable du périscolaire dans la gestion des inscriptions au service de cantine et avec le responsable des services techniques pour l'entretien du matériel de la cuisine. Il est en lien avec les élèves de l'école du Chêne, leurs enseignants, les enfants du centre de loisirs et les animateurs.

Missions

Gestion de la cantine

- Définir les besoins en matériel et équipements, veiller au bon approvisionnement des stocks ;
- Veiller à l'application des règlements de sécurité dans la cuisine ;
- Concevoir et réaliser les menus de qualité, dans le respect des normes sanitaires en vigueur (HACCP);
- Suivre une démarche de lutte contre le gaspillage alimentaire en veillant au respect d'un équilibre entre le nombre de convives et les quantités préparés ;
- Veiller en lien avec le responsable des services techniques à la maintenance et l'entretien du matériel et des locaux destinés à la conservation des denrées, à la préparation des repas et à la restauration.
- Veiller en lien avec le responsable du périscolaire au bon déroulement du service avec l'encadrement de trois agents techniques périscolaire et des renforts sur le temps méridien d'autres agents périscolaires.

Missions ponctuelles

- Concevoir et réaliser des buffets pour des animations municipales (vœux du maire par exemple).

Gestion administrative et budgétaire

- Aider à la préparation du budget ;
- Suivre les dépenses dans le respect du budget alloué (du bon de commande à la validation des factures) ;
- Mettre en place et tenir des tableaux de bord de l'activité du service : denrées, produits d'entretien, etc.

Savoirs être / Savoirs faire

- Expérience en management d'équipe ;
 - Être autonome, réactif, rigoureux ;
 - Qualités relationnelles, sens du dialogue ;
 - Être à l'aise avec le public de l'enfance ;
 - Maîtrise de la réglementation HACCP et des allergies alimentaires ;
 - Diplôme dans le secteur de la restauration (CAP/BEP, bac pro, etc.) ;
 - Utilisation des outils informatiques ;
 - Connaissance du fonctionnement des collectivités et du statut de la Fonction Publique Territoriale.
-
- Rémunération statutaire + régime indemnitaire sur le grade d'adjoint technique ;
 - CNAS, tickets restaurant, participation mutuelle et prévoyance ;
 - Horaires de travail 6h00 – 14h30 à effectuer lundi, mardi, jeudi et vendredi sur le temps scolaire (36 semaines), 6h30 – 12h00 le mercredi du temps scolaire, 6h00-12h00 sur une partie des vacances scolaires.
 - poste à 35 heures par semaine annualisé

Renseignements complémentaires : Hervé DUMAS

Tel : 04 74 72 43 41

CV et lettre de motivation à envoyer par courrier ou par mail à :

Monsieur le Maire
21 place Benoit Dubost
69210 Fleurieux-sur-L'Arbresle
accueil@mairie-fleurieux.fr

Candidatures possibles jusqu'au 31 mars 2026.

Poste à pourvoir au 1^{er} juillet 2026.