



WWW.LANDERNEAU.BZH

La Ville de Landerneau
recrute

CUISINIER RESTAURATION COLLECTIVE (F/H)

A temps complet

Emploi de catégorie C

**Grades : adjoint technique, adjoint technique
principal de 2^{ème} et 1^{ère} classe**

Poste à pourvoir à compter de mi-avril 2026

Landerneau (16 819 habitants), ville-centre de la communauté d'agglomération du pays de Landerneau-Daoulas, située aux portes du pays de Brest, est une ville en pleine croissance démographique, reconnue pour son dynamisme économique, sportif et culturel. Elle recrute son(sa) futur(e) cuisinier(ière) en restauration collective scolaire.

La commune de Landerneau produit environ 1000 repas par jour pour les enfants. En lien avec le gestionnaire de production et sous sa responsabilité, vous êtes chargé(e) de la mise en œuvre de la production chaude des différents satellites dans le respect du Plan de Maîtrise Sanitaire.

Missions principales :

- Assurer la mise en œuvre du plat chaud du jour,
- Participer à l'élaboration des autres prestations alimentaires (entrées, desserts...),
- Mettre en application le Plan de Maîtrise Sanitaire,
- Participer à la remise en état quotidienne des locaux et à la plonge.

Missions secondaires :

- Participer à l'élaboration des fiches techniques en lien avec le responsable de production,
- Aider à la définition des besoins en l'absence du responsable de production,
- Prendre les effectifs sur Concerto en l'absence du responsable de production,
- Apporter un soutien aux autres tâches de la cuisine centrale en cas de nécessité,
- Apporter un soutien à la livraison des sites annexes,
- Etre acteur(trice) de l'éducation au goût des enfants et sensible au public des personnes âgées,
- Participer à la réalisation annuelle du repas des anciens,
- Préparer et assurer les livraisons dans le cadre du protocole Ville.

Profil :

Savoir :

- Formation initiale dans les métiers de bouche (CAP)
- Connaissance de l'ensemble des étapes d'élaboration, de confection et de livraison des repas
- Connaissance des méthodes et règles d'hygiène

Savoir-faire :

- Respect des règles d'hygiène et port d'équipements appropriés
- Sensibilité au développement de la qualité des produits proposés (biologique, local...) et du fait maison

Savoir-être :

- Capacité à s'organiser et sens de la rigueur
- Capacité au travail en équipe
- Faculté d'adaptation
- Discrétion et devoir de réserve
- Adaptabilité en cas de problèmes techniques ou d'absences de personnels
- Disponibilité / polyvalence
- Respect de la confidentialité

Obligations et contraintes du poste :

- Travail au sein de l'unité de production
- Participation au repas annuel des anciens
- Permis B exigé
- Horaires de travail liés au calendrier scolaire (6h30 / 15h – 1 mercredi sur 2 – moitié des vacances scolaires)
- Travail dans un environnement bruyant avec des variations de température
- Manipulation de charges lourdes
- Station debout
- Présence obligatoire lors des réunions de service
- Congés annuels sur petites et grandes vacances scolaires

Informations complémentaires :

- Rémunération statutaire + régime indemnitaire + prime annuelle + contrat collectif prévoyance (avec participation employeur) + contrat collectif santé (avec participation employeur) + accès aux prestations du CNAS + forfait mobilité durable.
- Poste à temps complet.
- Visite de la cuisine centrale possible.

Merci de déposer votre candidature (lettre de motivation, CV, diplôme, dernier arrêté de situation administrative et/ou attestation d'inscription sur liste d'aptitude) sur le site internet de la Ville,

(<https://www.landerneau.bzh/la-ville-recrute/>)

pour le **09 janvier 2026** dernier délai.

Contacts :

Mme Claudie BORDEAU, Responsable de la Restauration au 06.34.02.37.36

Mme Marion LIBOUBAN, Chargée de recrutement au 02.98.21.24.85

