

Agent de cuisine – entretien, plonge et livraison des repas

Offre n° O063260922001380

Publiée le 22/09/2026



Synthèse de l'offre

Employeur : Commune de lempdes

Site web de l'employeur : <https://ville-lempdes.fr/>

Lieu de travail : 1, Rue saint Verny, Lempdes (Puy-de-Dôme (63))

Poste à pourvoir le : Dès que possible

Type d'emploi : Emploi temporaire

Durée de la mission : 12 mois

Détails de l'offre

Famille de métiers : Architecture, bâtiment et logistique > Hygiène et propreté des locaux

Grade(s) recherché(s) : Emploi contractuel de cat. C

Métier(s) : [Agent chargé de propreté et d'hygiène des locaux](#)

Ouvert aux contractuels : Oui ([Art. L332-23 disposition 1 du code général de la fonction publique](#))

Seul un contractuel peut être recruté sur ce poste car il s'agit d'un accroissement temporaire d'activité. Le contrat proposé ne peut excéder un an, pendant une même période de 18 mois consécutifs.

Temps de travail : Temps non complet, 19h30 hebdomadaire

Descriptif de l'emploi :

Nous recrutons un(e) Agent de cuisine pour renforcer notre équipe de restauration collective.

Missions / conditions d'exercice :

Missions principales

Entretien des locaux de cuisine

- Assurer le nettoyage quotidien des locaux de cuisine, des réserves, des zones de stockage et des espaces de circulation
- Nettoyer et désinfecter les plans de travail, sols, murs, équipements et matériels conformément aux protocoles d'hygiène
- Participer au réapprovisionnement des produits d'entretien en communiquant les besoins au responsable.

Plonge pendant le service de restauration

- Assurer le fonctionnement du lave-vaisselle professionnel pendant le service.
- Effectuer le tri, le rinçage, le chargement et le déchargement de la vaisselle, des plateaux, ustensiles et matériels de cuisine.
- Contrôler la qualité du lavage et remettre la vaisselle propre à disposition des équipes.
- Maintenir la zone de plonge propre et organisée pendant toute la durée du service.
- Signaler tout dysfonctionnement du matériel à la hiérarchie.

Livraison des repas en liaison chaude vers les restaurants satellites

- Préparer les contenants et le matériel nécessaire aux livraisons.
- Charger les repas dans le véhicule en respectant les règles d'hygiène et de sécurité.
- Assurer la livraison des repas vers les restaurants satellites.
- Contrôler les quantités livrées et remettre les repas aux agents concernés.

Missions complémentaires

- Participer à la remise en état des locaux après le service.
- Aider ponctuellement l'équipe de cuisine selon les besoins du service.
- Appliquer les consignes de sécurité, notamment lors de la manipulation des produits d'entretien et du matériel professionnel.
- Contribuer à la continuité du service de restauration collective.

Profils recherchés :

Savoirs

- Connaissance des règles d'hygiène alimentaire et des procédures HACCP.

- Connaissance des techniques de nettoyage et de désinfection des locaux.
- Connaissance du fonctionnement d'un lave-vaisselle professionnel.

Savoir-faire

- Utiliser correctement un lave-vaisselle professionnel.
- Effectuer la plonge rapidement et efficacement.
- Réaliser le nettoyage et la désinfection des locaux selon les protocoles.
- Charger, transporter et livrer les repas en respectant les consignes.

Savoir-être

- Rigueur et sens de l'organisation.
- Réactivité pendant les périodes de forte activité.
- Sens de l'hygiène et de la propreté.

Conditions particulières d'exercice

- Travail en cuisine centrale et déplacements vers les restaurants satellites.
- Travail pendant les horaires de restauration.
- Station debout prolongée.
- Manipulation de charges.
- Utilisation de produits d'entretien et d'équipements professionnels.
- Permis B obligatoire

Contact et modalités de candidature

Contact : 0473837466

Informations complémentaires :

Pour tout complément d'information, veuillez contacter le service des ressources humaines.

Page de candidature en ligne : <https://www.emploi-territorial.fr/candidature/o063260922001380-agent-cuisine-entretien-plonge-livraison-repas>

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.