

Cuisinier (h/f)

Offre n° O063260814000158

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 : rue de Sarliève, Lempdes (Puy-de-Dôme (63))

Poste à pourvoir le : Dès que possible

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

Motif de vacance du poste

Poste vacant suite à une fin de contrat sur emploi permanent

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 1ère classe

Adjoint technique principal de 2ème classe

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

Ouvert aux contractuels : Oui, à titre dérogatoire par rapport aux candidatures de fonctionnaires ([Art. L332-14 du code général de la fonction publique](#))

Un contractuel peut être recruté sur ce poste dans l'attente de recrutement d'un fonctionnaire. Le contrat proposé ne peut excéder un an, renouvelable dans la limite d'une durée totale de 2 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

Expérience souhaitée : Débutant

Rémunération indicative : Grilles indiciaires de la fonction publique territoriale

Descriptif de l'emploi :

La commune de Lempdes recherche son nouveau collaborateur afin d'intégrer le service de restauration scolaire en tant que cuisinier.

Le cuisinier participe aux activités de production des repas, aux missions de réception, distribution et service des repas, d'accompagnement des convives et d'entretien des locaux et matériels de restauration.

Sous la responsabilité du chef de cuisine, l'équipe de restauration est composée de 1 second de cuisine et 9 agents polyvalents de restauration. Elle assure les repas de la crèche, des écoles maternelles et élémentaires ainsi que des agents communaux (environ 620 repas / jours).

Dynamique, force de proposition, autonome et sens du travail en équipe, si ces critères vous décrivent, n'hésitez plus à postuler pour nous rejoindre.

Expérience souhaitée dans la restauration collective.

Le poste est à pourvoir dès que possible.

- Diverses avantages sociaux : CNAS, prix de la restauration, formations, etc.

Missions / conditions d'exercice :

Participer aux activités de production des repas, aux missions de réception, distribution et service des repas, d'accompagnement des convives et d'entretien des locaux et matériels de restauration.

Assistance à la production de préparations culinaires

· Evaluer la qualité du produit de base

- Interpréter les fiches techniques et mettre en œuvre les techniques culinaires dans le respect des bonnes pratiques d'hygiène
- Cuisiner et préparer les plats dans le respect de l'art culinaire
- Vérifier les préparations culinaires (goût, qualité, texture, présentation etc.)
- Assurer la finition et la présentation des préparations culinaires
- Participation à la distribution des repas
- Livraison des repas sur les satellites
- Réceptionner les marchandises
- Repérer les dysfonctionnements et les signaler au responsable de service

Distribution et service des repas et accompagnement des convives pendant le temps du repas

- Maintenir et/ou remettre à température les préparations culinaires
- Présenter les mets dans le respect des règles de l'art culinaire
- Assurer le service des repas en respectant les bonnes pratiques d'hygiène
- Adopter une attitude d'accompagnement auprès des convives pendant le temps du repas
- Nettoyage du matériel de cuisine et du sol

Profils recherchés :

COMPETENCES TECHNIQUES

- Maîtrise des techniques culinaires de base : cuissons rapides, assemblage, découpe
- Connaissance règles HACCP
- Présentation et décoration des plats
- Maîtrise des matériels de production et de nettoyage
- Connaissance des allergies alimentaires

SAVOIR ETRE

- Rigueur
- Rapidité
- Organisation
- Travail en équipe
- Bon relationnel
- Autonomie

Contact et modalités de candidature

Contact : 0473837466

Informations complémentaires :

- Poste à temps complet
- Annualisation du temps de travail sur une base de 35H/semaine
- Horaires en continu
- Pas de travail en week-end

Merci de déposer votre lettre de motivation accompagnée de votre curriculum vitae.

Page de candidature en ligne : <https://www.emploi-territorial.fr/candidature/o063260814000158-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.