Réf : ENF-2026-36

1 CUISINIER EN RESTAURATION COLLECTIVE & ENTRETIEN DES LOCAUX (H/F)

Rejoignez l'équipe

Baugé en Anjou
Territoire innovant
Collectif de talents

Collectivité labellisée
LUCIE 26000
RSE Positive
labellucie.com

BAUGÉ-EN-ANJOU EN BREF…

Depuis 2016, Baugé-en-Anjou regroupe quinze communes déléguées. Située au carrefour du Maine-et-Loire, de la Sarthe et de la Touraine, elle compte 12 000 habitants sur un territoire riche sur le plan patrimonial avec son Palais du Roi René, château du 15e siècle, sa surprenante apothicairerie du 17e, son tribunal… Dynamique au niveau économique, Baugé-en-Anjou accueille tous les services de proximité et offre une multitude d'activités de loisirs grâce à un tissu associatif dense et diversifié, un camping étoilé, une piscine, des sentiers de randonnées… La collectivité regroupe quant à elle 180 agents, un collectif de talent animé par ce territoire innovant.

Dans le cadre du bon fonctionnement des établissements scolaires communaux, la mairie de Baugé en Anjou recrute un cuisinier, pour son restaurant scolaire de l'école de Bocé accueillant des enfants âgés de 3 à 6 ans, autonome chargé(e) de la production quotidienne des repas dans le respect des normes d'hygiène, de sécurité alimentaire et des besoins nutritionnels de l'enfance. Sous l'autorité de la cheffe des services périscolaires, le cuisinier assure seul(e) l'ensemble des activités liées à la restauration. Vous assurez également l'entretien et le nettoyage des locaux et des équipements.

MISSIONS DES POSTES

Production culinaire

- Élaborer et préparer les repas destinés aux enfants et au personnel.
- Réaliser les textures adaptées à l'âge des enfants.
- Respecter les recommandations nutritionnelles.
- Adapter les menus aux régimes alimentaires spécifiques, allergies et protocoles d'accueil individualisés (PAI).

Gestion des approvisionnements

- Participer à l'élaboration des menus en lien avec les recommandations en vigueur.
- Passer les commandes et réceptionner/contrôler les livraisons.
- Assurer la gestion des stocks et le suivi des dates de péremption.
- Limiter le gaspillage alimentaire.

Hygiène et sécurité alimentaire

- Appliquer et faire respecter les procédures HACCP.
- Assurer la traçabilité des denrées alimentaires.
- Réaliser les relevés de températures et les autocontrôles réglementaires.
- Garantir l'entretien quotidien des locaux, du matériel et des équipements de cuisine.

Organisation du poste

- Organiser son activité de manière autonome afin de respecter les horaires de service.
- Anticiper les besoins et gérer les imprévus liés à la production.

- Entretien des locaux scolaires : nettoyage des salles de classe, sanitaires, couloirs, réfectoires, etc.
- Surveillance et encadrement des enfants : pendant les temps de cantine, de récréation et d'accueil périscolaire.
- Participation à la vie de l'école : appui logistique lors des sorties scolaires ou événements ponctuels.

EXIGENCES REQUISES

- CAP Cuisine minimum,
- Formation HACCP souhaitée,
- Maîtrise des techniques culinaires en restauration collective,
- Connaissance des besoins nutritionnels du jeune enfant,
- Maîtrise des règles d'hygiène et de sécurité alimentaire,
- Capacité à gérer seul(e) une cuisine et l'ensemble du processus de restauration,
- Sens du service public et de l'intérêt général.

QUALITÉS

Sens de l'organisation et autonomie,
Rigueur et méthode,
Réactivité,
Sens du travail en équipe et de la communication,
Qualités relationnelles avec les enfants, les parents et l'équipe pédagogique.

CONDITIONS

- Rémunération : suivant grille indiciaire de la Fonction Publique Territoriale ;
- Poste d'adjoint technique à pourvoir à compter du 12 octobre 2026 ;
- Conditions de travail :
  Temps non complet -> 32,2/35ème.

CANDIDATURE

Lettre de motivation et CV à adresser à Monsieur le Maire de Baugé-en-Anjou par mail à rh@baugeenanjou.fr

Baugé-en-Anjou RECRUTE !

Hôtel de Ville
Place de l'Europe - Baugé
49150 Baugé-en-Anjou
Tél. : 02 41 84 12 12 – Fax : 02 41 84 12 19
E-mail : mairie@baugeenanjou.fr

www.baugeenanjou.fr