



La Ville de Pont-L'Abbé (Finistère) – 8.800 habitants –

Recrute par voie statutaire, de détachement, ou contractuelle son (sa)

Second de cuisine (H/F)

*Cadre d'emploi des Adjoints Techniques Territoriaux –
(Emploi statutaire ou contractuel)*

Missions

Sous l'autorité du Responsable de la cuisine centrale et au sein d'une équipe de 5 agents vous participerez à la production et à la distribution des repas, à la maintenance et l'entretien des locaux, des équipements et du matériel.

En l'absence du responsable, vous serez amené à le remplacer afin d'assurer la production journalière des repas, l'encadrement de l'équipe et le passage des commandes.

Produire et valoriser les préparations culinaires dans le respect des procédures d'hygiène et de sécurité alimentaire

- Cuisiner et préparer les plats (plats chauds, sauces...)
- Produire, valoriser et vérifier (goût, qualité, présentation) les préparations
- Proposer et réaliser les recettes en fonction des indications fournies par le chef de cuisine
- Effectuer la cuisson des plats
- Evaluer la qualité des produits de base
- Respecter les procédures et effectuer les autocontrôles nécessaires dans le respect des procédures en vigueur
- Service au self

Entretenir les locaux et matériels de cuisine dans le respect des règles d'hygiène en vigueur

- Nettoyer les plans de travail
- Nettoyer les matériels et équipements
- Nettoyer et désinfecter les sols
- Effectuer la plonge
- Réaliser les contrôles dans le cadre du plan de nettoyage et de désinfection et tenir à jour les registres

Assurer des activités diverses

- Participer à la réception et au stockage des denrées alimentaires
- Recenser et rendre compte des besoins en produits d'entretien
- Effectuer l'entretien approfondi durant les vacances scolaires et suivant les plannings individuels
- Livraison des repas dans les écoles puis récupération des containers après le service

Toute autre activité nécessaire au bon fonctionnement du service public

Profil

- Titulaire d'un CAP/BEP de cuisine et justifiant d'une expérience similaire en restauration collective ou en restauration traditionnelle
- Vous maîtrisez les normes HACCP
- Vous connaissez les règles de sécurité incendie
- Vous êtes méthodique et rigoureux
- Vous avez le sens de l'organisation et aimez le travail en équipe

Temps de travail et rémunération

- Temps complet
- Statutaire, RIFSEEP
- Prime annuelle : 940 € brut
- Commune adhérente au CNAS
- Contrat collectif de maintien de salaire avec participation de l'employeur
- Chèque cadeau annuel : 70 €
- Participation employeur à la mutuelle santé – 30 € par mois

Poste à pourvoir dès que possible

Lettre de candidature + CV + dernier arrêté précisant la situation administrative (pour les fonctionnaires) à adresser à :

Monsieur Le Maire – Square de l'Europe – 29120 PONT-L'ABBE.

Par courriel: ressources.humaines@ville-pontlabbe.fr

Date limite de candidature le 31 mars 2026.