



**La Ville d'AURAY (Morbihan) - 14 825 habitants  
recrute**

**pour la Direction de l'Éducation, de l'Enfance et de la Jeunesse**

**Un aide Cuisine (H/F)**

à temps complet

La Ville d'Auray fait de la question alimentaire une priorité. Elle déploie un projet pour favoriser l'accessibilité à une alimentation de qualité au plus grand nombre sur le temps long, en veillant à être un acteur de la résilience du système alimentaire de son territoire.

A travers un modèle qui lie la ferme maraîchère communale et les cuisines communales (cuisine de l'EHPA, cuisine de la crèche et cuisine centrale pour les écoles primaires), la collectivité ambitionne de proposer une restauration intégrant le respect de la qualité des produits et la juste rémunération des producteurs, l'élaboration de menus innovants qualitatifs, tout en limitant le gaspillage alimentaire et en permettant l'éveil au goût. Ainsi, ce sont 750 repas en moyenne par jour et 150 repas pendant les vacances scolaires qui seront préparés.

Vous participez à la production et à la valorisation de préparations culinaires (entrées – plats – desserts) en fonction des fiches techniques et en mettant en œuvre les techniques culinaires dans le respect des bonnes pratiques d'hygiène et de sécurité alimentaire. A ce titre, vous êtes chargé(e) de :

**MISSIONS :**

Missions principales

- Participer à la réception et au contrôle de la conformité des denrées alimentaires livrées.
- Assurer le stockage des marchandises.
- Réaliser les étapes primaires de préparation culinaire : épluchage, découpe, éminçage...
- Cuisiner et assurer la cuisson dans le respect des règles de l'art culinaire et selon des procédures définies.
- Assurer la présentation et la finition des préparations culinaires.
- Assurer l'entretien, la propreté des équipements de la cuisine et des espaces de travail dans le respect du plan de maîtrise sanitaire et la plonge.
- Participer à la distribution des repas sur les différents sites satellites (offices des écoles ou tout autre bâtiment de la collectivité en cas de réception).

Missions secondaires

- Participer aux réunions de service.
- Participer aux réunions relatives au projet alimentaire ou d'établissement.
- Participer aux commissions « menu et alimentation » avec les élus, les enfants et les familles.
- Sensibiliser les enfants à l'heure du déjeuner dans les offices.
- Participer à la préparation des buffets pour les fêtes et cérémonies de la Ville et du CCAS d'Auray.

**SAVOIRS :**

- Connaître les normes d'hygiène (HACCP) et de sécurité au travail.
- Maîtriser les techniques culinaires (connaître les différentes gammes de produits, les différents modes de cuisson).
- Connaître le Plan de Maîtrise sanitaire.
- Connaître les obligations réglementaires en termes de nettoyage et entretien des équipements.
- Connaître les principes de conservation des aliments et la gestion de la chaîne du froid.

**SAVOIR-FAIRE :**

- Maîtriser les techniques de production de repas en restauration collective.
- Suivre les recettes et les fiches techniques de production.
- Respecter les règles de stockage et d'utilisation des produits d'entretien.

**SAVOIR-ÊTRE :**

- Capacité à proposer, à rendre compte.
- Rigueur.
- Sens des relations humaines et de la communication.
- Réactivité.
- Intérêt pour l'innovation en lien avec la ferme municipale.

**CONDITIONS :**

- Diplôme requis : CAP cuisine ou agent polyvalent de restauration.
- Expérience : souhaitée ou obligatoire en restauration collective si pas de diplôme.
- Rémunération : statutaire + régime indemnitaire + prime annuelle + CNAS et amicale du personnel.
- Poste à temps complet (35h/semaine) à pourvoir au 22/06/26.

**Adresser lettre de motivation et curriculum vitae, copies du(des) diplôme(s)**

**par courrier à :**

**Madame le Maire d'AURAY – DRH – RECRUT AIDE CUISINE  
100, place de la République – BP 10610 – 56406 AURAY**

**ou par courriel (PJ sous format pdf) à : [drh@ville-auray.fr](mailto:drh@ville-auray.fr)**

**au plus tard le 22 février 2026**