



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

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

Un Second de 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.

Au sein d'une équipe de 5 agents (un responsable restauration, un second de cuisine, un cuisinier et 2 aides cuisine), vous organisez et préparez la production des repas pour les écoles et les réceptions de la ville et du CCAS d'Auray en lien avec le responsable de service.

A ce titre, et dans le cadre des règles d'hygiène et de sécurité alimentaire, vous êtes chargé(e) de :

MISSIONS :

Missions principales

- Réceptionner et contrôler la conformité des denrées alimentaires livrées.
- Assurer le stockage des marchandises.
- Préparer les matières premières alimentaires, assembler, réaliser le dressage des hors d'œuvres et des desserts.
- Effectuer la cuisson.
- Créer des plats variés et élaborer des fiches cuisine en prenant en compte les légumes produits par la ferme, les goûts, les saisons et les nouvelles techniques de production.
- Appliquer et veiller au respect de l'application du plan de maîtrise sanitaire.
- Élaborer des menus en proposant des repas équilibrés en lien avec l'équipe.
- Participer et veiller au contrôle des équipements et du matériel.
- Participer à l'entretien et le contrôler, réaliser le nettoyage des surfaces et des locaux en lien avec l'HACCP.
- Organiser la distribution des repas dans les sites satellites.
- Animer au quotidien l'équipe (encourager, accompagner, reconnaître le travail accompli).
- Organiser la surgélation et la transformation des produits de la ferme.

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.
- Participer à la distribution des repas sur les sites satellites.
- Remplacer le responsable du restaurant municipal pendant son absence.

SAVOIRS :

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

SAVOIR-FAIRE :

- Être agile dans la mise en œuvre d'une production.
- Maîtriser les outils informatiques (commande, stockage, excel, Easilys...).
- Superviser en même temps des activités de différentes natures.
- Anticiper les conflits, savoir rendre compte.
- Interpréter les fiches techniques, vérifier les préparations.
- Proposer des menus en lien avec les ingrédients de saison et la production de la ferme.
- Gérer les commandes en l'absence du responsable.

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.
- Montrer l'exemple.
- Animer une équipe.
- Savoir gérer les conflits.

CONDITIONS :

- Diplôme requis : CAP, Bac professionnel cuisinier, spécialité pâtisserie souhaitée.
- Expérience : au moins 2 ans sur un poste similaire.
- 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 SECOND CUISINE
100, place de la République – BP 10610 – 56406 AURAY**

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

au plus tard le 22 février 2026