



CUISINIER (F/H)

NONANCOURT | TITULAIRE OU CONTRACTUEL

-  Filière : **Technique**
-  Métier : **Restauration**
-  Catégorie : **C**
-  **Adjoint technique territorial des établissements d'enseignement-ATTEE**
-  Titulaire ou CDD
-  Lieu : **Nonancourt**
-  **Titulaire ou contractuel**
-  Expérience : **Indifférent**
-  Rémunération statutaire + régime indemnitaire
-  Date limite : **21/08/2026**

Le département de l'Eure recrute !

Poste ouvert en recrutement

Descriptif et missions

Ce poste est à pourvoir à Nonancourt.
Cuisinier (F/H)



Poste de cuisinier au collège Jean Claude Dauphin à Nonancourt
Grade d'Adjointes techniques territoriaux des Etablissements d'Enseignements – Catégorie C
Poste permanent ouvert en mobilité interne, externe, fonctionnaires et contractuels.

Missions :

Sous la responsabilité du responsable de la restauration scolaire :

Vous participez à l'élaboration des menus et proposez de nouvelles recettes ;
Vous produisez et valorisez les préparations culinaires ;
Vous participez à la sensibilisation des usagers au respect des menus et des locaux ;
Vous respectez l'équilibre alimentaire et les règles d'hygiène ainsi que les recommandations nutritionnelles existantes (HACCP et GEMRCN...) ;
Vous assurez l'entretien des matériels et des locaux (laverie cuisine/laverie élèves éventuellement), nettoyez et entretenez la cuisine et le matériel de cuisine selon le plan de nettoyage et de désinfection ;
Vous entretenez le matériel et repérez les dysfonctionnements pour signalement ;
Vous appliquez les normes d'hygiène et de sécurité alimentaire et veillez auprès de l'équipe au respect de ces normes ;
Vous aidez à la réception des livraisons selon les nécessités du service et signaler les besoins de réapprovisionnement ainsi que la rotation des stocks en lien avec le responsable ;
Vous utilisez un progiciel de restauration dédié (gestion des stocks, menus, commandes...)
Vous participez à la mise en œuvre du Plan de Maitrise Sanitaire et à la tenue du registre de traçabilité ;
En l'absence du chef cuisine, vous prendrez en charge l'ensemble de ses missions.

Profil recherché

Le candidat(e) devra justifier d'une expérience d'un an minimum sur un poste similaire dans un établissement scolaire

Diplôme :

Être titulaire d'un CAP, BEP ou BAC Professionnel Cuisine.

Compétences techniques

* Maitriser, respecter et faire respecter les règles de té alimentaire : PMS, HACCP....

- * Maîtriser les techniques culinaires de la restauration collective
- * Maîtriser l'utilisation des matériels et équipements de cuisine
- * Connaissances en matière de nutrition
- * Sensibilité au développement durable (circuits courts...)
- * Sens de l'organisation
- * Capacité à coordonner l'activité en l'absence du responsable d'équipe
- * Utilisation du matériel ergonomique adapté, port de vêtements et d'équipements de protection appropriés (EPI) et connaissance des gestes et postures

Compétences relationnelles

- * Capacité à travailler en équipe et en autonomie
- * Respect de la hiérarchie, des collègues et des usagers. Application du guide des bonnes conduites
- * Réactivité en cas de dysfonctionnements ou d'absences
- * Exemplarité comportementale comme membre de la communauté éducative

Savoir-être :

Savoir travailler en équipe et se rendre disponible : entraide, remplacement en cas d'absence des collègues

Vigilance et discrétion professionnelle

Avoir le sens du service public

Respecter le devoir de réserve et de confidentialité

Avoir une posture d'adulte référent

EC20613

Description de la collectivité

Travailler au Département de l'Eure, c'est vous engager aux côtés d'une collectivité innovante et ambitieuse, convaincue que l'équilibre entre vie privée et professionnelle est une condition nécessaire à l'épanouissement personnel.

Une politique ressources humaines engagée

Le télétravail, pour les emplois qui le permettent et des jours conséquents de congés et de RTT, vous permettent de conjuguer concilier harmonieusement activité professionnelle et vie privée. Nous déployons aussi un vaste plan de formation capable de répondre d'une part à l'évolution de votre métier et, d'autre part, aux enjeux de la stratégie du Département.



Notre collectivité développe par ailleurs un plan Qualité de vie au travail ainsi qu'un large panel d'actions sociales (Noël des enfants, mutuelle, aides en cas de besoin...) et d'une amicale du personnel dynamique (avec des tarifs attractifs sur de nombreux loisirs).

Trouver votre place quel que soit votre niveau de qualification

Quel que soit votre âge ou votre handicap, avec ou sans diplôme, titulaire de la fonction publique, contractuel ou apprenti, vous pouvez trouver votre place au sein du Département. Vous pouvez mettre votre ambition, votre créativité, votre détermination, votre sens de l'initiative au service de ce qui compte vraiment : l'éducation de nos collégiens, le développement de notre territoire, son environnement, ses infrastructures, son patrimoine... En un mot son avenir !

Vous hésitez encore ?

Parlons du cadre de vie...

L'Eure est au cœur d'une situation géographique exceptionnelle. Aussi proche de Paris que de la mer, l'Eure regorge de nature préservée, d'un patrimoine historique exceptionnel, d'une vie culturelle diversifiée et intense. Autant d'atouts pour se construire une vie professionnelle et familiale sereine.

On vous attend !



[Voir toutes les offres de DÉPARTEMENT DE L'EURE](#) - [Voir tous les postes vacants "Cuisinier \(F/H\)"](#) - [Voir toutes les offres de ce cadre d'emploi](#)

