

RESPONSABLE DE CUISINE (F/H)

Emploi permanent – A compter du 18 janvier 2027
Poste ouvert au cadre d'emploi des agents de maîtrise

Située au cœur du Morbihan, entre Vannes et Rennes, la Ville de Ploërmel rassemble plus de 10 000 habitants et s'affirme comme un territoire d'opportunités. Alliant richesse patrimoniale, vitalité économique et qualité de vie préservée, Ploërmel conjugue ambition et authenticité. Notre collectivité porte des projets structurants au service du développement du territoire et du bien-être de ses habitants. Rejoindre la Ville de Ploërmel, c'est choisir d'avoir un impact concret, de contribuer à des projets à forte valeur ajoutée et de participer activement à la transformation d'un territoire dynamique et attractif.

Description de l'emploi :

Au sein du service mutualisé « Éducation, Enfance, Jeunesse » vous produisez avec votre équipe 300 repas pour les élèves et personnels des écoles publiques et 150 à 200 pour les enfants et animateurs des accueils de loisirs de Ploërmel. Vous planifiez, gérez et contrôlez la production culinaire du restaurant scolaire Jules Verne et la livraison en liaison chaude vers l'école Saint Exupéry, dans le respect des normes d'hygiène et de sécurité alimentaire. Placé(e) sous l'autorité directe de la Responsable du service Education Enfance Jeunesse, vous contribuez au bien-être et à la réussite des enfants à travers une cuisine de qualité.

Vos missions consisteront à :

- Gestion et pilotage de la production : élaboration des menus, commandes et liens aux fournisseurs, gestion des stocks, suivi des effectifs...
- Distribution et service des repas : accueillir les enfants, organiser le service, résolution des conflits.
- Réalisation et contrôle de la maintenance et de l'hygiène des locaux : co-construire et mettre en œuvre les protocoles, en assurer le contrôle.
- Animation et pilotage de l'équipe constituée de 3 agents en production auxquels s'ajoutent 3 agents au service et à l'entretien. Gestion des Atsem et animateurs périscolaires présents en salle lors de la pause méridienne.
- Gestion administrative, financière et technique du service.
- Sensibilisation des enfants au goût et au gaspillage.
- Adaptation de l'organisation en cas d'absences ou de travaux.

Profil recherché :

- Titulaire d'un diplôme en restauration.
- Expérience significative auprès d'enfants âgés de 3 à 12 ans.
- Procédure HACCP / Plan de Maîtrise Sanitaire / Plan alimentaire / Règles d'hygiène
- Techniques culinaires
- Logiciels de bureautique
- Capacités managériales et de travail en équipe
- Sens de la communication
- Autonomie, rigueur et organisation
- Sens du service public

Conditions de travail :

- Environnement de travail bruyant.
- Port de charges.
- Temps complet annualisé, du lundi au vendredi (38h hebdo).
- 25 congés + RTT

Conditions de rémunération & avantages sociaux :

- Rémunération statutaire + régime indemnitaire.
- Participation employeur : prévoyance et santé (adhésion possible dès votre arrivée à nos contrats collectifs).
- Amicale du personnel (adhésion en décembre 2027)
- Adhésion au CNAS dès la prise de poste.
- Forfait mobilité durable.

Rejoignez notre équipe et mettez votre passion de la cuisine au service des enfants en préparant chaque jour des repas de qualité, équilibrés et savoureux. Prêt(e) à relever le défi ? Si vous avez envie de mettre votre expertise au service d'un territoire en mouvement, envoyez nous votre candidature (CV et **lettre de motivation obligatoire** à l'attention de Monsieur Le Maire – Place de l'hôtel de Ville – 56 800 Ploërmel) avant le **samedi 31 octobre 2026** par mail à : candidatures@ploermel.bzh

Les entretiens auront lieu **semaine 46 ou 47** (*sous réserve de modification*)

