

Prête à relever les défis de demain pour devenir l'écrin de son riche patrimoine, la ville de Ploërmel mêle harmonieusement tradition et modernisme avec audace.

Ville solidaire, Ploërmel fédère son territoire d'un regard ambitieux autour :

- d'une proximité de services qualitatifs adaptés à la croissance d'un territoire stratégique de la Bretagne
- d'un pluralisme interconnecté de la vie culturelle, associative et sportive
- de lieux ressourçants : lac, voie verte, circuit des hortensias ...

## La ville de Ploërmel recrute un(e) :

# Chef de cuisine en restauration scolaire (H/F)

**Emploi permanent**  
(Titulaire, à défaut contractuel)

Poste à pourvoir  
**à compter du 25 août 2025**

Poste ouvert aux cadres d'emplois des  
adjoints techniques et agents de maîtrise  
+ grade de technicien

**Temps complet**  
35h00 annualisé

Merci d'adresser  
**au plus tard le 14/07/2025**  
CV et lettre de motivation à :

Monsieur le Maire - Service des ressources humaines  
Place de la mairie - 56800 Ploërmel  
OU par mail à [candidatures@ploermel.bzh](mailto:candidatures@ploermel.bzh)  
**\*\* entretiens prévus mardi 22 juillet après-midi \*\***

*Dans le cadre de la nouvelle organisation de la restauration des écoles primaires publiques de Ploërmel, le pôle « animation et cohésion du territoire » recrute son futur chef de cuisine. Au sein du service éducation-enfance-jeunesse, vous serez responsable de la cuisine centrale :*

- Vous produirez environ 280 repas dont 90 seront livrés à la cuisine satellite en liaison chaude
- Vous affinerez les modalités d'organisation en lien avec les seconds de chaque site
- Vous interviendrez également les mercredis et pendant les vacances scolaires auprès des enfants de l'accueil de loisirs (200 repas environ)
- Vous serez responsable d'une équipe de 5 agents : vous planifierez, gèrerez et participerez à la production de repas de qualité
- Vous mettrez en œuvre un environnement propice à l'accueil et au repas des enfants

## ➤ Vos missions :

### Principales :

- ✓ Gestion et pilotage de la production
- ✓ Distribution et service des repas
- ✓ Réalisation et contrôle de la maintenance et de l'hygiène des locaux
- ✓ Animation et pilotage de l'équipe
- ✓ Gestion administrative, financière et technique du service
- ✓ Sensibilisation des enfants sur le goût et l'équilibre alimentaire

### Ponctuelles :

- ✓ Proposition de menus à thème
- ✓ Intervention dans les classes selon les projets des enseignants
- ✓ Entretien de la salle de restauration

## ➤ Votre profil :

- Être expérimenté en restauration collective : la connaissance de la liaison chaude serait un plus
- Être titulaire d'un diplôme en restauration et maîtriser les techniques culinaires
- Maîtriser les règles d'hygiène spécifiques à la restauration (formation HACCP) et le plan de maîtrise sanitaire
- Connaître le public d'âge primaire
- Avoir la capacité à éveiller au goût, savoir adapter ses recettes
- Maîtriser l'équilibre nutritionnel, le plan alimentaire et les portions nécessaires
- S'adapter aux régimes alimentaires spécifiques et aux PAI
- Être à l'aise en informatique : Word, Excel, internet, BL-Enfance
- Respecter les délais de fabrication
- Maîtriser le budget, les consommations d'eau et d'énergie, œuvrer à la réduction et au tri des déchets, production de compost...
- Avoir le permis B

| Savoir-Etre indispensables à l'accomplissement des missions du poste |                            |                        |
|----------------------------------------------------------------------|----------------------------|------------------------|
| Être autonome                                                        | Aisance relationnelle      | Sens de l'organisation |
| Être rigoureux                                                       | Faire preuve de leadership | Sens du service public |
| Sens critique                                                        | Esprit d'équipe            | Faculté d'adaptation   |

## Conditions d'emploi et de rémunération :

- Station debout prolongée
- Port de charge
- Travail dans un univers bruyant
- Utilisation de machines (sauteuse, fours, cellule de refroidissement, lave-vaisselle...)
- Participation employeur prévoyance (adhésion possible dès votre arrivée à notre contrat collectif) et/ou santé
- Forfait mobilité durable
- Amicale du personnel (en 2026) et CNAS
- Rémunération statutaire + régime indemnitaire (IFSE mensuel et CIA annuel)
- Temps complet : 35h00 annualisées / congés la moitié des vacances scolaires

| Période scolaire                 |              | Pendant les vacances scolaires |
|----------------------------------|--------------|--------------------------------|
| lundi - mardi - jeudi - vendredi | mercredi     | du lundi au vendredi           |
| 7h30 - 15h00/15h30               | 8h00 - 15h00 |                                |