







LA COMMUNAUTE DE COMMUNES ARDENNES THIERACHE RECHERCHE :

RESPONSABLE CUISINE CENTRALE (H/F)

-  Lieu : Cuisine centrale de Mon Idée – Communauté de communes Ardennes Thiérache
-  Temps de travail : 35h hebdomadaires – réunions ponctuelles
-  Type de contrat : Statutaire (catégorie A ou B filière Technique) / Contractuel
-  Date de la prise de poste : 1^{er} septembre 2026

À PROPOS DE LA COLLECTIVITE

La Communauté de communes Ardennes Thiérache assure la production de repas via sa cuisine centrale, dans une démarche alliant qualité nutritionnelle, respect des normes sanitaires et engagement en faveur des circuits courts et de l'écoresponsabilité et dans le respect de la loi EGALIM.

La production des repas alimente les écoles et crèches d'Ardennes Thiérache, et d'autres communes extérieures à la communauté de communes (12 écoles et 8 crèches).

La Cuisine centrale produit 1100 / 1150 repas jours.

Dans ce cadre, nous recrutons un(e) **Responsable de Cuisine Centrale** chargé(e) de piloter l'ensemble de l'activité en lien direct et régulier avec le Directeur Général des Services

VOS MISSIONS

- ◆ Gestion et pilotage de la production
 - Participer à la sélection des produits et assurer les commandes
 - Élaborer les menus en respectant les équilibres nutritionnels
 - Soutenir les filières d'approvisionnement locales et favoriser les produits de proximité
 - Anticiper les besoins en organisation et en formation
 - Intégrer des objectifs d'écoresponsabilité dans la gestion de la cuisine
 - Rédiger des fiches techniques de production chiffrées
 - Déterminer les besoins en denrées dans le respect du budget
 - Contrôler les approvisionnements et superviser la gestion des stocks
 - Participer à la production culinaire dans le respect des règles de l'art culinaire
- ◆ Démarche qualité et réglementation
 - Planifier et contrôler la production (quantité, qualité, allotissement, distribution)
 - Appliquer et faire appliquer les procédures d'hygiène et de qualité
 - Participer à la rédaction, au suivi et à l'actualisation des documents réglementaires
 - Piloter, suivre et contrôler les activités des agents

- ◆ Management d'équipe
 - Encadrer, organiser et animer une équipe de cuisine
 - Assurer le bon fonctionnement du service
 - Veiller à la bonne coordination des agents en lien étroit avec le Directeur Général des Services

- ◆ Hygiène et entretien
 - Garantir le respect des normes d'hygiène et de sécurité
 - Assurer les travaux de plonge en cas de nécessité
 - Veiller au nettoyage des locaux et des équipements

PROFIL RECHERCHE

Compétences & savoir-faire

- Compétences techniques en production culinaire
- Expérience en gestion d'équipe
- Connaissances en gestion des stocks et approvisionnements
- Maîtrise des règles d'hygiène et de sécurité (HACCP)

Savoir-être

- Qualités relationnelles et sens de l'écoute
- Rigueur et sens de l'organisation
- Discrétion et neutralité
- Disponibilité et adaptabilité
- Sens du service public

Conditions de travail

- Travail en équipe
- Horaires réguliers avec amplitude possible selon les besoins du service
- Relations avec les élus, les services internes, la DDETPP, les fournisseurs et producteurs

Moyens mis à disposition

- Matériel de cuisine professionnel
- Équipements de protection individuelle (EPI)
- Bureau et matériel de bureautique avec logiciel métier

Positionnement hiérarchique

- Supérieur direct : Directeur Général des Services (N+1)
- Autorité hiérarchique : Président (N+2)

Ce que nous proposons

- Un poste à responsabilités au sein d'une collectivité engagée
- Un environnement professionnel structuré et dynamique
- La participation à une politique alimentaire durable et qualitative
- Rémunération selon profil et cadre statutaire

CANDIDATURE

Merci d'adresser votre CV et lettre de motivation à :
COMMUNAUTE DE COMMUNES ARDENNES THIERACHE
SERVICE RESSOURCES HUMAINES

Par mail : rh@ardennesthierache.fr

Renseignement : 03.24.26.13.31