

## **Chef(fe) de cuisine Restauration scolaire**

### ***1. SYNTHÈSE DE L'OFFRE***

---

**Employeur :** Ville de PERCY-EN-NORMANDIE  
2 place du Cardinal Grente - PERCY  
50410 PERCY-EN-NORMANDIE  
[www.percyennormandie.fr](http://www.percyennormandie.fr)

**Poste à pourvoir le :** 24 août 2026

**Date limite de candidature :** 02 juillet 2026

**Type d'emploi :** emploi permanent (agent titulaire / agent non titulaire en CDD longue durée)

**Temps de travail :** temps complet 35h (annualisé selon vacances scolaires)

### ***2. DETAIL DES MISSIONS***

---

**CONTEXTE :** Percy-en-Normandie est une commune dynamique et bien équipée, située au cœur du bocage normand, à 20 km de Saint-Lô et à 10 km de l'autoroute A84. Elle offre un cadre de vie verdoyant et calme, tout en disposant de nombreux services (équipements sportifs, médecins, commerces de proximité) et d'un tissu associatif riche.

Intégrez une équipe municipale de 24 agents, répartis en 3 pôles (administration, technique, éducation et sport), et contribuez à la qualité de vie éducative et sociale de notre commune.

**Descriptif de l'emploi :** en tant que chef(fe) de cuisine, vous serez responsable de la restauration scolaire de l'école publique Maupas, produisant 180 repas par jour pour les élèves de maternelle et de primaire, ainsi que pour les adultes.

**Missions :** accompagné d'un agent polyvalent de restauration pour la partie préparation, et de quatre agents durant le service, vous aurez pour mission :

#### **MISSIONS PRINCIPALES :**

- **Production et gestion culinaire**
  - Concevoir des menus équilibrés et variés, en privilégiant les produits frais, locaux et bio, dans le respect des réglementations en vigueur (GEMRCN, PNNS, EGALIM).
  - Piloter la production culinaire : organisation, confection et distribution des repas, suivi de la qualité, respect strict des normes d'hygiène et de sécurité alimentaire (HACCP).
  - Gérer les stocks et les commandes avec rigueur, en maîtrisant les coûts et en assurant la traçabilité des produits.

- Participer au service des repas et à l'accompagnement des enfants pendant les repas.
- Lutter contre le gaspillage alimentaire et valoriser les déchets (compostage, tri sélectif).
- **Encadrement et animation**
  - Manager et fédérer une équipe de 5 agents (1 agent polyvalent en préparation + 4 agents en service) dans un esprit de respect, bienveillance et cohésion.
  - Organiser et superviser les tâches quotidiennes (préparation, service, nettoyage).
  - Proposer et animer des ateliers pédagogiques autour de l'alimentation (éducation au goût, lutte contre le gaspillage).
  - Accueillir des stagiaires (collège, MFR ou lycée professionnel).
- **Entretien et logistique**
  - Assurer l'entretien, la maintenance et l'hygiène des locaux, du matériel de cuisine et de la lingerie (tenues, serviettes, etc.), y compris pendant les vacances scolaires.
  - Nettoyer et désinfecter la cuisine selon le plan de maîtrise sanitaire.
  - Pointer les repas, calculer les coûts de revient et assurer le suivi budgétaire.
  - Liaison avec les services administratifs pour le contrôle des commandes, des factures et la saisie sur Ma Cantine.

#### Missions annexes :

- Participation aux réceptions organisées par la mairie (confection des repas).
- Participation aux portes ouvertes de l'école et à l'entretien des locaux scolaires pendant les vacances.
- Accompagnement des enfants au car (en alternance avec 2 collègues).
- Liaison avec les enseignants et les familles.

### **3. PROFIL RECHERCHÉ**

---

#### **Compétences et savoir-faire :**

- Etre titulaire du BEP ou CAP ou BAC PRO cuisine
- Connaître et respecter les règles d'hygiène et de sécurité strictes (méthode HACCP...).
- Connaître le Plan National de Nutrition Santé.
- Maîtriser les techniques de nettoyage
- Connaître des outils informatiques (bureautique)
- Expérience en gestion d'équipe et en restauration collective (atout majeur).

#### **Savoir-être :**

- Esprit d'équipe et leadership : capacité à fédérer et encadrer une équipe.
- Rigueur et organisation : gestion des protocoles d'hygiène, des plannings et des priorités.
- Sens du contact : excellent relationnel avec les enfants, les collègues et les enseignants.
- Pédagogie et créativité : envie de transmettre et d'innover (recettes, animations).
- Résistance au stress : gestion des pics d'activité et des imprévus.
- Engagement pour le service public : sens des responsabilités et éthique professionnelle.

#### **Conditions de travail :**

- 35 heures annualisés selon le rythme scolaire, de la façon suivante :
  - en période scolaire (36 semaines par an) : Lundi / mardi / jeudi / vendredi de 7h45 à 17h15 (pause déjeuner incluse 11h - 11h30) + 1 mercredi sur 2 (7h45 – 12h45)

- en période non scolaire : 2 à 3 jours pendant les petites vacances et 10 jours en été (7h – 11h15 + 12h – 15h45).
- Rémunération : régime indemnitaire + CNAS. Participation mutuelle employeur.
- Lieu de travail : école publique Maupas – 4 rue Dufouc – 50410 PERCY-EN-NORMANDIE

## **4. CONTACT**

---

**Contact :** Gwenaëlle ROGER - Assistante comptable, éducative et RH  
02 33 61 21 42 - [accueil@percyennormandie.fr](mailto:accueil@percyennormandie.fr)

Envoyer votre CV + lettre de motivation par mail avant le 02 juillet 2026.

## **5. EMPLOI TERRITORIAL**

---

**Famille de métier :** Restauration collective > Production et distribution en restauration collective

**Grade(s) recherché(s) :** Adjoint technique / adjoint technique. principal 2ème classe / adjoint technique principal 1<sup>ère</sup> classe / agent de maîtrise

**Ouvert aux contractuels :** oui.

**Télétravail :** non