

## La Ville de FLEAC

### recrute

### **un(e) chef(fe) de cuisine de la restauration scolaire**

(CAT C – cadre d'emploi des adjoints techniques ou agents de maîtrise)

### **Poste à pourvoir au 01/01/2026**

*Commune de 4 000 habitants, FLEAC est située à 5 kms à l'ouest du chef-lieu du département de la Charente (Angoulême). Elle fait partie de l'agglomération de GrandAngoulême (38 communes). Elle est située à 35 mn de Bordeaux et 1h40 de Paris par La LGV, elle est à proximité immédiate de la RN 141 et de la RN 10 ; elle est desservie par deux lignes de transport en commun.*

*Bordée par le fleuve Charente, elle offre un cadre de vie agréable entre son riche patrimoine historique (église du 12<sup>ème</sup> siècle, château) et ses espaces naturels.*

*Fléac est une commune dynamique, elle compte un tissu associatif dense, un groupe scolaire de 15 classes de la toute petite section au CM2, ainsi qu'un centre de loisirs, une micro-crèche et un EHPAD.*

*Engagée de longue date dans la qualité alimentaire, la commune est labellisée « Territoire Bio Engagé ». Son restaurant scolaire a atteint le niveau ECOCERT en cuisine « 3 carottes » en 2023.*

\*\*\*\*\*

Sous l'autorité de la Directrice du service restauration scolaire et entretien des locaux vous encadrerez l'équipe cuisine, assurant la qualité et la régularité des plats en adéquation avec les fiches techniques.

### **Missions :**

#### **1-Restauration scolaire : 350 repas/jour**

- Elaborer les plats suivant les objectifs fixés (repas scolaires, repas ALSH, et très ponctuellement préparation d'amuses-bouches pour des cérémonies (départ à la retraite, remises de récompenses...)
- Contrôler les achats alimentaires, les livraisons (contrôle quantitatif, qualitatif, relevé des températures) en relation avec le bon de livraison et le bon de commande, la gestion des stocks, la production culinaire, le service aux convives, l'application du PMS (plan de maîtrise sanitaire)
- Assurer le contrôle, la maintenance et le dépannage des équipements
- Participer à la mise à jour du PMS
- Gérer l'animation du repas et la sensibilisation à l'équilibre alimentaire
- Manager l'équipe cuisine
- Participer aux réunions pour lesquelles son expertise est nécessaire (commission des menus, gastronomades...)

## **2-Assistant de Prévention** (pour le service restauration scolaire/entretien des locaux) :

- Assurer la veille du document unique d'évaluation des risques pour la restauration scolaire et l'entretien des locaux
- Identifier et évaluer les risques
- Participer à la mise à jour du document unique (avec les autres assistants de prévention)
- Etre force de proposition pour le plan de prévention des risques du service (formation – matériels – locaux...)

### **Compétences recherchées :**

- Maîtrise des techniques culinaires
- Maîtrise des règles d'hygiène et de la réglementation sanitaire.
- Maîtrise des techniques de gestion des stocks (logiciel AIDOMENU)
- Aptitude à la gestion d'équipe

Expérience sur un poste similaire souhaitée

### **Informations complémentaires :**

Titulaire (cadres d'emploi de catégorie C), à défaut contractuel

Rémunération statutaire + régime indemnitaire + prime de fin d'année + participation de l'employeur à la prévoyance et à la santé + avantages CNAS – CDAS16 et CAS du personnel – Compte épargne temps possible.

\*\_\*\_\*\_\*\_\*\_\*

Adresser votre lettre de motivation et CV à l'attention de Mme le Maire – 5 rue de la mairie – 16730 FLEAC **avant le 14/10/2025**

Renseignements complémentaires auprès d'Elisabeth VILLECHALANE – DRH au 05.45.91.68.91 [elisabeth.villechalane@fleac.fr](mailto:elisabeth.villechalane@fleac.fr)

### **Jury de recrutement prévu le 3/11/2025**

2<sup>ème</sup> entretien pour les candidats sélectionnés à l'issue du 1<sup>er</sup> jury : 12/11/2025 après-midi