



La Ville de Caluire et Cuire recrute

Cuisinier en restauration collective (h/f)

Service Restauration

Le poste

Type de contrat : Alternance

Durée : 1 an

Date de début souhaitée : septembre 2026

Date de fin souhaité : août 2027

Qui sommes-nous ?

La Ville de Caluire-et-Cuire, qui compte 43 000 habitants, s'engage activement en faveur d'une restauration collective saine, durable et de qualité. Dans cette dynamique, une nouvelle cuisine centrale a ouvert ses portes en décembre 2024 afin de moderniser les équipements, renforcer la qualité nutritionnelle des repas et améliorer les conditions de production. Dès le printemps 2026, l'approvisionnement sera complété par des légumes biologiques issus d'une ferme urbaine locale, favorisant les circuits courts et la saisonnalité.

Au sein de sa cuisine centrale, la collectivité assure en gestion directe la production quotidienne d'environ 2 500 repas en liaison froide. Ces repas sont destinés en priorité aux élèves des écoles primaires publiques de la ville, tout en contribuant à l'éducation au goût et à l'équilibre alimentaire. Ils sont également servis dans une résidence pour personnes âgées, huit crèches, trois centres de loisirs, ainsi qu'à une centaine de personnes âgées bénéficiant du portage de repas à domicile, participant ainsi au maintien du lien social.

Ponctuellement, la cuisine centrale réalise également des prestations de traiteur et accompagne l'organisation de manifestations municipales et événements festifs, contribuant pleinement à la vie locale.

Les missions

Sous la responsabilité du Maître d'Apprentissage, et avec l'aide des cuisiniers l'apprenti(e) devra :

- 🍳 Organiser et planifier la production culinaire en fonction des menus, des effectifs et des contraintes de service.
- 👨‍🍳 Préparer, cuisiner et valoriser les plats en garantissant la qualité gustative et la présentation des préparations.
- ⚖️ Assurer le calibrage et le respect des portions conformément aux normes définies.
- 🍎 Garantir la salubrité et la bonne conservation des produits transformés et des denrées alimentaires.
- 🧼 Maintenir l'hygiène et la propreté des locaux de production et des zones de stockage.
- 🗝️ Appliquer strictement les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire (HACCP).
- 🧽 Entretenir, nettoyer et vérifier le matériel et les équipements de cuisine après chaque utilisation.
- 📄 Renseigner les documents de suivi dans le cadre du Plan de Maîtrise Sanitaire (PMS).

Votre profil / vos atouts

Formation (niveau de diplôme) :

Nous recherchons un(e) candidat(e) préparant actuellement un CAP ou un Bac Pro Cuisine, souhaitant évoluer en restauration collective et développer ses compétences en production culinaire de grande capacité.

Compétences techniques :

- Maîtrise des techniques culinaires de base et des préparations traditionnelles
- Connaissance des normes d'hygiène et de sécurité alimentaire (HACCP)
- Capacité à organiser son poste de travail et à respecter les fiches techniques
- Sens de la rigueur dans l'application des procédures et des quantités

Savoir-être :

- Sens de l'écoute et bonne communication au sein d'une équipe
- Esprit d'équipe et capacité d'adaptation en environnement dynamique
- Respect des consignes, des procédures et de la hiérarchie
- Fiabilité, ponctualité et sens des responsabilités

Informations complémentaires

Personne à contacter :

Franck Guyot, Responsable de production, Tél : 04 78 23 19 09

Dépôt de votre candidature accompagnée d'un curriculum vitae directement en ligne : [POSTULEZ ICI](#) /

À noter : Les candidatures déposées après la date limite ne seront pas étudiées.

Tout savoir sur



www.ville-caluire.fr