



NOUS RECRUTONS !

Consultez toutes nos offres sur bayeux-intercom.fr



Cuisinier (ère), futur (e) responsable de production (H/F)

Employeur : Bayeux Intercom

Contrat : Poste permanent, à temps complet, vacant à compter du 01/10/2025 ouvert aux contractuels

Grade : Agent de maîtrise

Date limite de l'offre : 11/07/2025

Pour candidater : merci d'adresser CV et lettre de motivation à recrutement-rh@bayeux-intercom.fr

Présentation de l'établissement

Située au cœur du Calvados, à quelques kilomètres de la mer et à proximité des plages du Débarquement, la communauté de communes de Bayeux Intercom regroupe 36 communes et compte plus de 30 000 habitants. Ses 250 agents ont notamment en charge la gestion des équipements de l'intercom, parmi lesquels 74 équipements culturels (musées, médiathèque...), 110 équipements sportifs et de tourisme (centre aquatique, complexes sportifs, camping...) ou encore 13 écoles. Connue pour son patrimoine préservé et son dynamisme, Bayeux offre un cadre de vie paisible, agrémenté de nombreux événements culturels et festifs tout au long de l'année.

La ville de Bayeux, située sur la rivière de l'Aure, est mondialement connue pour sa célèbre Tapisserie de 68 mètres de long, datant du XI^e siècle et classée Mémoire du Monde de l'UNESCO. Son centre historique médiéval est dominé par la cathédrale Notre-Dame de style gothique normand.

Descriptif du poste

Donnez du goût à votre carrière au sein d'un service public engagé

Dans le cadre du développement de sa politique alimentaire, la communauté de communes souhaite renforcer la fourniture de repas de qualité aux enfants, faits sur place, avec un approvisionnement en circuit-court, de saison, local et bio.

Bayeux Intercom recherche donc un cuisinier créatif, motivé et engagé pour élaborer des repas fait maison. Vous participerez à la création de recettes réalisables également en cuisine centralisée.

Votre qualité relationnelle sera mise à contribution afin de sensibiliser les enfants à consommer des légumes de saisons et de valoriser les produits Bio et locaux.

Vous travaillerez en rythme annualisé, avec une forte activité en période scolaire, et 2 à 3 semaines en dehors.

Vous pourrez développer votre savoir-faire sur un restaurant scolaire de 150 couverts. A moyen terme, lors de son départ à la retraite vous remplacerez notre cheffe de production sur notre cuisine centrale (960 repas / jour + 200 repas centre de loisirs).



NOUS RECRUTONS !

Consultez toutes nos offres sur bayeux-intercom.fr



Missions :

Vous aurez en charge les missions suivantes :

- Vous assurez la production et la tenue du restaurant avec l'aide de cuisine que vous encadrez (85% du temps de travail).
 - Les menus sont communs à toutes les cuisines, vous réaliserez les commandes conformément à la politique achat de la collectivité
 - Vous serez le garant de l'application, de la mise à jour du plan de maîtrise sanitaire
- Vous élaborerez des recettes que nous intégrerons dans nos menus. Elles devront être innovantes, tout en limitant les produits ultra-transformés. Vous serez également force de proposition pour développer la végétalisation de nos menus. (10% du temps de travail)
- Vous participez à l'éducation au goût pendant le service et préparez des animations autour de l'alimentation type ateliers culinaires en classe (5% du temps de travail).

Profil recherché :

Cuisinier.ère de métier avec une formation initiale dans ce domaine

Titulaire CAP ou BAC PRO cuisine (ou diplôme de niveau équivalent en restauration collective publique ou privée)

Expérience professionnelle exigée , une connaissance de la production en grande cuisine serait un plus

Cadres d'emplois : Agents de maîtrise (2 grades)

Titulaire du permis B

COMPETENCES

Savoirs :

- Maîtrise des techniques culinaires de la liaison chaude (cuisson, dressage, conservation), process des grandes cuisines ;
- Maîtrise les normes HACCP et le plan de maîtrise sanitaire ;
- Connaissance sur les règles de diététique
- Management
- Organisation et gestion du temps,

Savoir-faire :

- Rendre compte au supérieur hiérarchique
- Encadrer, mobiliser, motiver et animer une équipe,
- Sens des responsabilités,
- A l'aise avec les outils informatiques et bases de données (tableaux de bord, tableurs), Internet, Messagerie électronique

Savoir-être :



NOUS RECRUTONS !

Consultez toutes nos offres sur bayeux-intercom.fr



- Conscience professionnelle
- Autonomie, rigueur et organisation
- Sens de la hiérarchie
- Bienveillance, écoute et pédagogie
- Force de proposition
- Capacité d'adaptation et d'amélioration continue.

RELATIONS FONCTIONNELLES

- Responsable de la restauration scolaire

Informations complémentaires :

Poste situé sur le territoire de Bayeux intercom, à pourvoir dès le 01/10/2025.

Date limite de candidature : 11/07/2025.

Horaires de travail compris dans la plage horaire 7h à 16h30, les lundi mardi jeudi et vendredi et mercredi matin.

Les candidatures (CV et lettre de motivation en PDF exclusivement) sont à adresser à M. le Président de Bayeux Intercom via l'adresse email recrutement-rh@bayeux-intercom.fr

Participation au CNAS – Tickets restaurants dématérialisés – Sport au travail - Contrats groupe pour la prévoyance et la mutuelle - Plan de formation dynamique