



Cazouls
1^{ès} **Béziers**

La commune de Cazouls-les-Béziers
5154 habitants
RECRUTE

UN CUISINIER (H/F)
Contractuel

Poste à pourvoir le 1^{er} septembre 2025 – Emploi à temps complet
CDD surcroît temporaire d'activité de 6 mois, renouvelable une fois

Missions :

Sous la hiérarchie du responsable de la cuisine centrale, vous participerez à la préparation et à la distribution des repas (portage à domicile), ainsi qu'à l'entretien du matériel et des locaux dans le respect constant des règles d'hygiène

Activités et tâches principales du poste :

Réaliser, valoriser et distribuer des préparations culinaires

- Préparer les matières premières alimentaires : laver, éplucher, couper, cuire, etc... y compris conserverie et surgélation des légumes produits par le service maraichage
- Réaliser les plats et recettes à partir de fiches techniques
- Réaliser l'assemblage et le dressage des hors-d'œuvre et des desserts
- Effectuer la remise en température des plats cuisinés à l'avance
- Assurer la cuisson des viandes, des légumes et des sauces
- Assurer le conditionnement des repas livrés dans la cadre du portage à domicile

Entretien, nettoyage et rangement

- Vérifier le bon fonctionnement du matériel
- Assurer la maintenance et l'hygiène des locaux et du matériel
- Mettre en application les procédures d'entretien précisées dans le plan de nettoyage et de désinfection

Profil

Profil recherché :

- BP/BAC PRO Cuisine hôtellerie restauration, ou expérience professionnelle significative dans la restauration collective
- Permis B obligatoire

Compétences techniques :

- Maîtriser les techniques culinaires (gammes de produits, modes de cuisson...)
- Avoir des connaissances générales des modes de conservation et des règles de déstockage
- Savoir préparer des produits et réaliser des plats
- Maîtriser les procédures et autocontrôles mis en place dans le cadre de la méthode HACCP
- Maîtriser les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire

Savoir-être

- Intérêt pour le service public
- Autonomie et réactivité
- Sens du travail en équipe
- Savoir rendre compte
- Bon relationnel
- Réactivité et capacité d'adaptation

Temps de travail :

Temps complet. Spécificités horaires : temps de travail annuel de 1607 heures réparties en fonction des contraintes d'organisation de service, des congés scolaires et de la production des légumes et fruits bio du service maraichage.

Rémunération : en référence au régime statutaire pour un contractuel de catégorie C, + COS + participation mutuelle et prévoyance (contrat de groupe)

Conditions de recrutement :

Veillez adresser votre candidature jusqu'au 31 juillet 2025

Lettre de motivation + curriculum vitae avec photo

Monsieur le Maire – Hôtel de Ville

Place des 140

34370 CAZOULS LES BEZIERS

Ou par courriel : mairie@mairiecazoulslesbeziers.fr