



La Ville d'Aixe-sur-Vienne (87700) en Haute-Vienne, 5 985 habitants, recrute **un(e) Responsable de la cuisine centrale** cadre d'emploi des **Techniciens, catégorie B ou Agents de maîtrise**, catégorie C (par voie statutaire ou contractuelle), poste à 35h50, poste à pouvoir le 17/11/2026.

Sous l'autorité du Directeur général des services, la cuisine centrale produit et livre 550 repas par jour à destination des écoles maternelle et élémentaire, des crèches, des personnes âgées et du centre de loisirs communautaire. Le poste intègre les engagements de la collectivité en matière de transition alimentaire (loi EGalim, introduction de produits bio et locaux, lutte contre le gaspillage alimentaire)

Missions principales

Production et organisation culinaire

- Planifier, coordonner et contrôler l'ensemble de la production des repas dans le respect des effectifs et des délais.
- Élaborer les menus en collaboration avec une diététicienne et veiller à l'équilibre nutritionnel.
- Gérer les stocks, passer les commandes auprès des fournisseurs et optimiser les flux d'approvisionnement (circuits courts, produits labellisés).
- Assurer le suivi budgétaire des denrées alimentaires et du matériel.

Management et encadrement

- Encadrer, animer et organiser le travail de l'équipe de cuisine (5 agents).
- Répartir les tâches, établir les plannings.
- Conduire les entretiens professionnels et identifier les besoins en formation.

Hygiène, sécurité et qualité (HACCP)

- Faire respecter rigoureusement les normes d'hygiène et de sécurité alimentaire (méthode HACCP, plan de maîtrise sanitaire - PMS).
- Contrôler la traçabilité des produits, de la réception jusqu'à la livraison des repas en liaison froide/chaude.
- Assurer la gestion du matériel de cuisine et veiller à la maintenance des équipements.

Missions secondaires

- Participer à l'élaboration des marchés de fournitures des denrées alimentaires et des contrats de prestations de services.
- Impulser l'organisation d'animations thématiques (sensibilisation à la nutrition et au développement durable).
- Participer ponctuellement à la production en cuisine (notamment pendant les vacances scolaires).

Ce que nous recherchons :

- Vous avez une expérience d'encadrement confirmée en restauration collective
- Vous êtes titulaire d'un diplôme de cuisinier
- Vous maîtrisez les logiciels Salamandre, Excel, Word
- Vous maîtrisez les techniques culinaires, la méthode HACCP ainsi que la législation en la matière
- Vous êtes titulaire du permis B

Ce que nous vous offrons :

- Une rémunération statutaire + IFSE de responsable de service + NBI de 15 points
- Le forfait mobilité durable
- Une participation de 25 € pour la complémentaire santé et de 15 € pour la prévoyance.

Parce que nous avons hâte de vous rencontrer adressez votre candidature (lettre de motivation + cv) avant le 25/09/2026 à : Mairie d'Aixe-sur-Vienne - Monsieur le Maire - 44 avenue du Président Wilson - 87700 AIXE-SUR-VIENNE ou par mail à : servicerh@mairie-aixesurviennne.fr