

Second de cuisine (h/f)

Offre n° O045260518000820

Publiée le 18/05/2026



Synthèse de l'offre

Employeur : COMMUNE DE NEUVILLE AUX BOIS

Lieu de travail : 8 rue Félix Desnoyers, Neuville-aux-Bois (Loiret (45))

Poste à pourvoir le : 01/08/2026

Date limite de candidature : 17/07/2026

Type d'emploi : Emploi permanent - vacance d'emploi

Motif de vacance du poste

Poste vacant suite à une mobilité interne au sein de la collectivité

Détails de l'offre

Famille de métiers : Restauration collective > Production et distribution en restauration collective

Grade(s) recherché(s) : Adjoint technique

Adjoint technique principal de 1ère classe

Adjoint technique principal de 2ème classe

Métier(s) : [Cuisinier ou cuisinière](#)

Ouvert aux contractuels : Oui, à titre dérogatoire par rapport aux candidatures de fonctionnaires ([Art. L332-8 disposition 2 du code général de la fonction publique](#))

Un contractuel peut être recruté sur ce poste pour les besoins des services ou de par la nature des fonctions lorsqu'aucune candidature d'un fonctionnaire n'a abouti. Le contrat proposé ne peut excéder trois ans, renouvelable dans la limite d'une durée maximale de six ans.

Il est possible de recruter sur ce poste une personne qui n'est pas lauréate d'un concours de la fonction publique, car un des grades indiqué est un grade d'entrée de catégorie C qui permet un recrutement direct sans concours.

Temps de travail : Temps complet

Télétravail : Non

Management : Oui

Rémunération indicative : TIB selon grille FPT / RIFSEEP / RTT / participation prévoyance Santé + mutuelle / CNAS / Allocation annuelle

Descriptif de l'emploi :

Ce recrutement s'inscrit dans un plan de tuilage et de passation. Vous arrivez en tant que second pour épauler notre Chef actuel au quotidien, avec pour objectif d'être accompagné et formé afin de prendre sa succession à la direction de la cuisine d'ici 4 ans.

Missions / conditions d'exercice :

Production, Distribution et Logistique (Période Scolaire)

Seconder le Chef de cuisine (N+1) dans la production des repas au quotidien et veiller à l'application de ses directives.

Livraison et logistique : Assurer la livraison des repas chauds/froids et la récupération des conteneurs isothermes (norvégiennes) en fin de service dans les satellites, à l'aide d'un véhicule adapté fourni par la collectivité.

Distribution : Participer activement à la mise en place de la salle de restauration et à la distribution des repas auprès des enfants (primaire ou maternelle).

Management et Encadrement

Gestion du restaurant satellite : Encadrer et animer l'équipe d'agents travaillant sur le site satellite, en relais du Chef de cuisine.

Gestion des flux : Assurer le bon déroulement du service et veiller à la discipline/sécurité des enfants durant le temps du repas sur le satellite.

Missions Spécifiques (Mercredi & Vacances)

Le Mercredi : Confection des repas pour la Communauté de Communes de la Forêt. Participation au nettoyage des sanitaires et des réserves (par roulement avec l'équipe).

Pendant les vacances scolaires (Pas de service de repas) : Réalisation des opérations de grand nettoyage et de désinfection complète des locaux et du matériel (chambres froides, réfrigérateurs, murs, fenêtres, sanitaires, etc.).

Horaires et Conditions de Travail

Quotité de travail : 39 heures par semaine.

Pause déjeuner : 45 minutes (à prendre obligatoirement avant le début du service).

Profils recherchés :

Compétences techniques & Diplômes :

Formation : CAP/BEP Cuisine ou Bac Pro Restauration exigé.

Expérience : Expérience significative en restauration collective (idéalement scolaire).

Permis B obligatoire (conduite du véhicule de livraison).

Maîtrise indispensable des normes HACCP, de la liaison chaude/froide et des règles d'hygiène en collectivité.

Qualités professionnelles :

Autonomie et rigueur : Capacité à gérer un site satellite et son organisation en autonomie, tout en sachant rendre compte à sa hiérarchie (Chef de cuisine).

Aptitudes managériales : Posture managériale bienveillante et ferme (encadrement d'équipe et gestion des enfants).

Projection à long terme : Volonté réelle d'évoluer, d'apprendre aux côtés du Chef actuel pour monter en compétences afin de prendre sa suite à l'horizon de 4 ans.

Contact et modalités de candidature

Contact : 0238755222

Informations complémentaires :

CV et lettre de motivation

Page de candidature en ligne : <https://www.emploi-territorial.fr/candidature/o045260518000820-second-cuisine>

Travailleurs handicapés

Conformément au principe d'égalité d'accès à l'emploi public, cet emploi est ouvert à tous les candidats remplissant les conditions statutaires requises, définies par le code général de la fonction publique. À titre dérogatoire, les candidats bénéficiant d'une reconnaissance de qualité de travailleur handicapé peuvent accéder à cet emploi par voie contractuelle.