

Créée en janvier 2017, la **Communauté de Communes du Haut Limousin en Marche (CCHLeM)** est composée de **40** communes, représentant près d'un 1/4 du département de la Haute-Vienne. Rejoindre la CCHLeM, c'est contribuer activement à façonner un territoire où les valeurs de solidarité, de respect et d'efficacité s'allient pour bâtir un avenir solide et prometteur.

Second de Cuisine

CDD de 10 mois dans le cadre d'un remplacement

Temps de travail : Temps complet

Date de prise de poste : 1^{er} novembre 2026

Date limite des candidatures : 16 octobre 2026

Type d'emploi : contractuel

Grade : Catégorie C - filière technique

Description du poste :

La Communauté de Communes du Haut-Limousin en Marche, recrute pour sa cuisine centrale située à Magnac Laval, un agent en remplacement à temps complet ayant en charge principalement d'assister le chef de cuisine.

Missions principales :

Sous la direction du chef de cuisine et dans le respect des projets de la structure, vos missions seront les suivantes :

Elaborer les plats en respectant la réglementation en matière de sécurité et d'hygiène alimentaire :

- Participer à la sélection des denrées et à l'élaboration des menus
- Préparer les produits et mettre en place les matériels de cuisine
- Vérifier la qualité des denrées fournies
- Produire, valoriser et vérifier (goût, qualité, présentation) les préparations
- Proposer et réaliser les recettes en fonction des indications fournies par le chef de cuisine
- Respecter les procédures, la réglementation en matière de sécurité et d'hygiène alimentaire, et effectuer les autocontrôles
- Repérer et signaler les dysfonctionnements

Remplacer le chef de cuisine en cas d'absence temporaire.

Assurer la distribution des repas (livraison sur différents sites).

Participer à la maintenance et l'entretien des locaux, équipements et matériels :

- Vérifier le bon fonctionnement du matériel
- Appliquer les procédures du plan de nettoyage et de désinfection
- Nettoyer et désinfecter les locaux et équipements
- S'assurer de la remise en état de la cuisine : veiller à la bonne exécution de la plonge de la batterie et de la vaisselle utilisée pour la production
- Ranger la vaisselle et les ustensiles de cuisine
- Trier et évacuer les déchets courants

Participer si besoin à la gestion du magasin alimentaire.

Description du profil :

- Maîtriser les techniques culinaires et de cuisson
- Maîtriser les techniques de production des repas en restauration collective
- Connaître les recettes de base en cuisine et le fonctionnement des matériels
- Connaître, appliquer et faire appliquer la réglementation en matière d'hygiène et de sécurité (méthode HACCP, - hygiène alimentaire, utilisation des produits d'entretien ...)
- Connaître les règles d'équilibre alimentaire et de qualité nutritionnelle
- Avoir des notions de gestion des stocks
- Savoir organiser son travail en fonction du planning et des consignes ou écrites
- Maîtriser les gestes et postures de la manutention
- Maîtriser les techniques d'entretien et de nettoyage des matériels, des équipements et des locaux
- Maîtriser les outils bureautiques (souhaitable : savoir utiliser un logiciel de gestion de stocks)
- Permis B obligatoire

Modalités de candidature :

Merci d'adresser votre lettre de motivation et votre curriculum-vitae à l'attention de M. Le Président de la Communauté de Communes du Haut Limousin en Marche, à l'adresse suivante :

12 avenue Jean Jaurès – 87300 Bellac

Ou par mail : hautlimousinenmarche@cchlem.fr

Pour plus de renseignement, veuillez contacter :

Madame Carole BOURZAT – Directrice des ressources humaines

Ou Madame Ellen DECUIGNIERE – Directrice Générale Adjointe du pôle services à la population

Tél : 05.55.60.09.99

