

Second de cuisine à la Cuisine Jean Zay (H-F)

La Ville de Châteauroux vous informe de la vacance, en interne et en externe, d'un poste à temps complet de Second de cuisine au sein de la Cuisine Jean Zay du service Restauration municipale.

Châteauroux Métropole vous accueille au cœur de la France. Entre espaces de verdure, dynamique économique et équipements sportifs et culturels de haute qualité, Châteauroux est bien plus qu'une métropole... C'est aussi une terre de jeux qui a su accueillir les épreuves de tir dans le cadre des JOP 2024 ainsi que le Tour de France en 2025 !!!

PROFIL : Poste relevant de la filière technique, cadre d'emplois des adjoints techniques territoriaux
Titulaire d'un CAP Cuisine ou formation dans le domaine alimentaire

MISSIONS :

Participer, dans le respect des bonnes pratiques d'hygiène de la restauration collective, à la production de repas sur place et en liaison chaude :

- Encadrer l'équipe de cuisine et de service en l'absence du chef de cuisine,
- Participer aux commandes de denrées,
- Réceptionner et gérer les stocks de produits alimentaires (contrôler leur conformité et les dates de péremption et mûrissement),
- Réaliser et cuisiner les plats (nettoyage, épluchage, cuisson...),
- Contrôler le goût, la qualité et la présentation des plats,
- Maintenir en bon état de propreté son poste de travail, les zones de production et le matériel, conformément au plan de nettoyage,
- Gérer les chambres froides, vérifier les températures, s'assurer de la bonne conservation,
- Echanger avec les enfants et le personnel de la qualité des repas servis, y compris dans les restaurants,
- Participer à la plonge et l'élimination des déchets (y compris les pesées),
- Participer à l'entraide au sein de l'équipe.

PARTICULARITES ET SPECIFICITES DU POSTE :

- Temps de travail : Poste à temps complet – temps de travail annualisé
- Horaires de travail : le lundi, mardi, jeudi et vendredi de 6h45 à 16h15 et le mercredi de 6h45 à 11h15.
Pas de travail pendant les vacances scolaires sauf la dernière semaine du mois d'août ainsi qu'une semaine à définir dans l'année.
- Spécificités du poste :
 - Station debout prolongée, manutention de charges et expositions fréquentes au froid,
 - Travail occasionnel le soir, le week-end et jours fériés dans le cadre d'événements,
 - Port des équipements de protection individuelle et hygiène obligatoire,
 - Polyvalence possible au sein des selfs et cuisines.

NOS ATOUTS :

Rémunération statutaire + régime indemnitaire,
Participation financière de l'employeur pour l'adhésion à un contrat prévoyance labellisé (maintien de salaire) ainsi que pour l'adhésion à un contrat santé labellisé,
Actions de cohésion (chorale, théâtre, sport au travail, visites de sites...),
Comité des œuvres sociales : billetteries, location de vacances, chèques-vacances, ...

Pour tout renseignement complémentaire, les candidats peuvent s'adresser à Marie-Agnès ROBIN, Cheffe cuisine Jean Zay 02.54.22.93.74. ou Aurélien DEFOUGERE au 02.54.27.74.72.

L'envoi des candidatures (un CV, une lettre de motivation) est à effectuer directement via : recrutement@chateauroux-metropole.fr **avant le 30 septembre 2026.**

Pour une candidature interne, les agents intéressés doivent retirer sur intranet l'imprimé « fiche de mobilité interne ». Cette demande, accompagnée d'une lettre de motivation et d'un CV, doit parvenir par la voie hiérarchique **avant le 30 septembre 2026.**

A défaut, elles peuvent être transmises par courrier à la direction des Ressources humaines, hôtel de ville, CS 80509, 36012 Châteauroux cedex.

A Châteauroux, le 28 août 2026

Pour le Maire et par délégation,
Le Directeur général des services,



Alexis Choutet