



LA COMMUNE DE FABREGUES (HERAULT) RECRUTE UN CUISINIER RESPONSABLE DE PRODUCTION H/F

Sous la responsabilité du Responsable du service restauration
Commune de 7000 habitants.

Volume de production : 700 repas / jour
Cuisine centrale (liaisons froide et chaude)
Multisites

Temps plein (35h)

Missions :

Sous la responsabilité du Responsable du service restauration, au sein d'une équipe composée de 7 agents, vous assurerez l'animation de l'équipe, la coordination et l'organisation des productions culinaires.

Principales activités :

- Assurer l'encadrement opérationnel de l'équipe au quotidien
- Coordonner les activités de cuisine
- Superviser et contrôler l'activité et l'entretien des outils et moyens mis à la disposition des agents de l'équipe
- Piloter l'organisation et la sécurisation de la production
- S'assurer du respect strict des consignes des règles d'hygiène, de sécurité et de qualité
- Rendre compte de l'activité de l'équipe et des outils/moyens utilisés
- Assurer les diffusions des informations montantes et descendantes
- Réguler les conflits internes
- Assurer un reporting au N+1
- Planifier et contrôler la quantité et la qualité de la production, de la distribution en fonction des besoins dans le respect des engagements qualité du service
- Participer à la sélection des produits
- Garant du respect des délais de fabrication
- Elaborer des préparations culinaires dans le respect de l'art culinaire
- Assurer la continuité du service dans un contexte de montée en charge

Autres activités :

- Contrôler le respect des règles de sécurité et d'hygiène (méthode H.A.C.C.P.)
- Mettre au point de nouvelles fiches techniques (culinaires, procédures en cuisine, consignes, mode opératoire, nettoyage...)
- Accueillir et former des stagiaires et du personnel remplaçant
- Superviser la salle de restaurant (présentation, propriété, installation du service, ..)
- Piloter l'entretien et la plonge du matériel et ustensiles
- Piloter la confection des repas adaptés aux personnes accueillies
- Déclarer les repas pris dans les structures
- Participer à l'élaboration des menus sous l'autorité du responsable
- Contrôler la maintenance du matériel de cuisine
- Veiller à la lutte contre le gaspillage et le tri des déchets
- Veiller à respecter et à faire respecter les protocoles des repas des enfants bénéficiant d'un PAI (Projet d'Accueil individualisé)

Savoirs :

- Organisation et fonctionnement de la collectivité et de l'environnement local territorial
- Connaissance des règles de sécurité, d'hygiène au travail
- Connaissance en diététique
- Formation HACCP obligatoire
- Techniques culinaires : denrées, assemblage, découpe

Savoir-faire:

- Organiser, planifier et évaluer l'activité de l'équipe
- Prévenir et réguler les conflits
- Organiser le développement des compétences
- Rédiger des documents professionnels
- Contrôler l'application des règles d'hygiène, de santé et de sécurité dans les situations de travail
- Respecter un budget
- Gérer des stocks de produits/de matériaux / d'équipements
- Participer à la composition et rédaction des menus
- Utiliser les différents équipements de cuisine
- Maîtriser les techniques de restauration collective
- Adapter sa communication au public concerné/accueilli
- Dialoguer et réguler les tensions et situations de stress
- Maîtriser les techniques culinaires et de cuisson de production des repas en restauration collective
- Connaître les recettes de base en cuisine et le fonctionnement des matériels
- Aptitudes au reporting (N+1)

Savoir-être :

- Sens du service public
- Aptitude au travail en équipe
- Capacité d'organisation et d'adaptation
- Communication professionnelle
- Implication dans le travail
- Responsabilité, prise d'initiatives, veille prospective

Profil :

- Expérience en restauration collective indispensable
- Diplôme requis : CAP Cuisine (à minima)
- Titulaire du permis B

Conditions d'emploi :

Poste à pourvoir en mars 2026

Rémunération statutaire : cadre d'emploi + régime indemnitaire

Candidature :

Avant le 20/02/2026

Lettre de motivation + CV.

M. Le Maire de Fabrègues

8 Rue Paul Doumer BP 11 34690 FABREGUES

Contact : Mme Auriane LELANDAIS

04 67 85 55 26 / emploi@fabregues.fr