



*Bordée par les forêts domaniales de Meudon et de Fausses Reposes,
Chaville est une commune de 21 000 habitants, dans les Hauts-de-Seine, située à 13 kms de Paris et 5 kms de Versailles,
Facilement accessible en transport en commun :
à proximité de 2 gares SNCF (Montparnasse, La Défense...) et du RER C (Saint-Michel, Austerlitz...).*
*Nos labels : « Ville où il fait bon vivre », « Troisième ville la plus accueillante des Hauts-de-Seine pour les familles »,
« Lauréat du Grand prix de l'attractivité de l'emploi public 2025 »*

RECRUTE

Un second de cuisine (H/F)

Titulaire ou contractuel - Cadre d'emplois : Adjoints techniques (catégorie C)

Dans le cadre de la remunicipalisation de la restauration scolaire à la rentrée 2026, la Ville de Chaville recrute un second de cuisine pour sa nouvelle cuisine communale. Placé sous la responsabilité du Chef de service restauration communale, vous assistez la cheffe de cuisine dans l'organisation et la production de 1 500 repas quotidiens destinés aux écoles de la commune, en coordination avec une équipe de 11 agents polyvalents. Le poste s'inscrit dans une démarche de restauration collective durable et responsable, axée sur la qualité des repas, les approvisionnements responsables, la réduction du gaspillage alimentaire et l'éducation au goût.

Missions principales

1. Production et valorisation culinaire :

- Participer à la réception et contrôle des marchandises ;
- Assurer la préparation, la cuisson et le conditionnement des repas (chauds et froids) selon les fiches techniques ;
- Garantir la qualité gustative, nutritionnelle et la présentation des plats ;
- Maîtriser les techniques spécifiques : confection des sauces, pâtisserie, grammages des viandes ;
- Participer à l'élaboration des plans alimentaires et à la création de nouvelles recettes ;

2. Hygiène, sécurité et qualité (HACCP) :

- Appliquer et contrôler strictement le Plan de Maîtrise Sanitaire (PMS) et les normes HACCP ;
- Réaliser les autocontrôles, les enregistrements (températures, traçabilité) et gérer les échantillons témoins ;
- Assurer le nettoyage et la désinfection du matériel (fours, marmites, robots) et des locaux selon le plan d'entretien.

3. Organisation et management :

- Assister la Cheffe de cuisine dans la supervision de la production, de la réception des denrées à l'allotissement ;
- Coordonner le travail des 11 agents polyvalents et assurer une cohésion d'équipe ;
- Assurer l'intérim du chef de cuisine en cas d'absence ;
- Utiliser les logiciels de gestion pour le suivi des stocks et des indicateurs ;
- Collaborer efficacement avec l'ensemble des personnels du service restauration (agents polyvalents de cuisine, offices scolaires, magasiniers/chauffeurs livreurs, assistante administrative) ;
- Apporter son aide et son expertise à d'autres secteurs en cas de besoin (légumerie, allotissement, préparation froide) ;
- Participer activement aux réunions d'équipe pour améliorer les processus de production.

Missions secondaires

- Participer aux actions de sensibilisation et de communication : visites de la cuisine, interventions, témoignages, etc.

Compétences et qualités requises

- Formation en hôtellerie/restauration (CAP/BEP) et expérience en restauration collective
- Maîtrise des normes HACCP, PMS et des règles d'hygiène alimentaire
- Connaissance des techniques culinaires (préparation, cuisson, dressage, pâtisserie, liaison chaude/froide)
- Maîtrise des techniques d'allotissement et des outils de traçabilité
- Élaboration de repas équilibrés, variés et adaptés aux besoins nutritionnels des enfants
- Sensibilité aux enjeux de l'alimentation durable
- Respect des procédures de sécurité alimentaire et des plans de nettoyage (PND)
- Polyvalence sur les différents postes de production en cuisine centrale et offices scolaires
- Capacité d'adaptation, réactivité et rapidité d'exécution
- Rigueur, organisation et respect des délais
- Créativité culinaire et sens de la qualité
- Esprit d'équipe, sens du service public et collaboration transverse
- Aptitude à signaler les difficultés techniques et organisationnelles
- Permis B requis

Conditions de recrutement

- Temps de travail de 39h hebdomadaires (25 CA et 23 RTT)
- Rémunération statutaire + régime indemnitaire + 13ème mois + participation mutuelle + complémentaire prévoyance
- Remboursement transport à hauteur de 75% + forfait mobilité durable
- Participation employeur aux frais de restauration dans les commerces conventionnés par la Ville
- La collectivité offre à ses agents une politique active de formation, une dynamique managériale innovante fondée sur la confiance et l'intelligence collective, la possibilité d'adhérer à l'Amicale du Personnel ainsi que des actions favorisant le bien-être au travail.

Poste à pourvoir à compter du 1^{er} octobre 2026

Merci d'adresser votre candidature (CV et lettre de motivation) à : recrutement@ville-chaville.fr ou à l'attention de Monsieur le Maire- Hôtel de Ville
- 1456, avenue Roger Salengro - 92370 CHAVILLE