

La ville de SOYAux recrute
1 agent de production en restauration collective F/H
Cadre d'emplois des adjoints techniques territoriaux – catégorie C (filière technique)
Contrat CDD de 1 an
Poste à pourvoir le 1er juillet 2026

Forte de ses 10398 habitants, troisième ville du département de la Charente et seconde ville de la Communauté d'Agglomération de GrandAngoulême après Angoulême, la commune de Soyaux occupe une position de choix dans cet ensemble de 144 000 habitants et dispose d'atouts majeurs pour accompagner son essor ; un cadre de vie agréable, des facilités d'accès, des zones économiques en développement et des sites naturels préservés.

C'est dans un esprit d'amélioration continue des services municipaux que nos collaboratrices et nos collaborateurs se mobilisent chaque jour pour notre ville, la préservation de ses espaces naturels et le bien vivre de ses habitants. Leur implication, leur engagement et leur capacité d'innovation sont essentiels. Rejoignez-nous et montrons ensemble le meilleur du service public !

Description des missions

Placé(e) sous l'autorité du responsable de la restauration collective, vous devrez :

- Fabriquer des plats à partir des fiches techniques dans le respect des règles d'hygiène de la restauration collective,
- Participer aux activités de production chaude de repas (entrées, plats, desserts),

Activités principales

Produire et valoriser les préparations culinaires

Assurer la maintenance et l'hygiène des locaux et matériels

Organiser les repas thématiques en lien avec des projets pédagogiques

Assurer l'assistance à la production de préparations culinaires

Eplucher des légumes et garniture aromatique nécessaire aux différentes productions. Cuire certaines entrées et desserts

Conditionnement de l'ensemble des productions chaudes en respectant la méthode HACCP (enregistrement de document, tranchage de viandes froides, respect des CCP)

Enregistrer le couple temps température

Mettre en cellule des préparations chaudes et enregistrement des documents

Effectuer l'ensemble des tâches de nettoyage de la cuisine

Aider à la plonge batterie

Préparer à l'aide du magasinier l'ensemble des denrées nécessaire à la production du lendemain

Assurer le contrôle des températures des produits

Profil recherché

Connaître les techniques culinaires

Avoir des connaissances en matière de microbiologie et de règles d'hygiène

Maîtriser les procédures et autocontrôles mis en place dans le cadre de la méthode HACCP

Connaître les risques professionnels de la restauration collective

Maîtriser les caractéristiques des denrées alimentaires et indicateurs qualité

Présenter et décorer les plats

Avoir de bonnes pratiques de manutention

Maîtriser les techniques d'entretien des matériels et des locaux

Connaître les règles relatives à la sécurité liée aux techniques d'entretien

Avoir des notions de maintenance du matériel, des notions sur les techniques culinaires de base (mises en œuvre en cuisine ou en office), les denrées alimentaires.

Cuisiner et préparer les plats dans le respect des fiches techniques et du GEMRCN en respectant les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire.

Evaluer la qualité des produits de base

Assurer la finition et la présentation des préparations culinaires

Vérifier les préparations culinaires (goût, qualité, présentation, etc.)

Repérer les dysfonctionnements et les signaler au responsable de production

Respecter les procédures et effectuer les autocontrôles précisés dans le manuel qualité
Appliquer les règles de sécurité au travail
Appliquer les procédures d'entretien précisées dans le plan de nettoyage et de désinfection
Réaliser les autocontrôles demandés dans le cadre du plan de nettoyage et de désinfection
Vérifier le bon fonctionnement du matériel
Assurer l'entretien préventif du matériel
Savoir travailler en équipe

Conditions d'exercice

Lieu d'affectation : Cuisine centrale, boulevard Léon Blum 16800 SOYAUX
38H hebdomadaires ; les lundis, mardis, mercredis et vendredis en journée continue de 7h00 à 14h30 et les jeudis en journée continue de 6h30 à 14h30
Respect impératif des délais de fabrication
Station debout prolongée
Manutention de charges lourdes et expositions fréquentes à la chaleur ou au froid
Respect absolu des règles d'hygiène

25 jours de congés annuels et 17 jours de RTT
Rémunération indiciaire + régime indemnitaire
Inscription au Comité National d'Action Sociale
Association du personnel
Participation de l'employeur à la garantie prévoyance et à la mutuelle complémentaire santé
Activités proposées par la mairie (sport agents/ sophrologie)

Candidature à adresser **avant le 15 mai 2026**

Par courrier à : Monsieur le Maire de SOYAUX, service des ressources humaines, 235 avenue du Général de Gaulle 16800 SOYAUX

Par mail à : erik.desmet@mairie-soyaux.fr
