

La Ville de Libourne  
Recrute par voie statutaire ou à défaut contractuelle  
**un cuisinier en restauration collective H/F**

**2025 058**  
Cadre d'emplois des adjoints techniques, filière technique,  
Catégorie C  
Poste à pourvoir courant novembre 2025

Située au confluent des rivières de l'Isle et de la Dordogne, en fond d'estuaire de la Gironde, Libourne (25 000 habitants) est devenue elle-même confluence : de rivières, de terres, de langues et d'hommes.

En faisant le choix d'une restauration municipale depuis plus d'une dizaine d'années, la Ville a fait le pari de la qualité : une cuisine collective authentique avec le choix des produits de saisons, l'exclusion d'OGM et d'aspartame, la priorité aux circuits courts et aux producteurs locaux, produits bio/labellisés, la lutte contre le gaspillage alimentaire...

Depuis 2013, la cuisine centrale municipale est lauréate du label « Territoire BIO engagé » en signant la charte « Interbio ». Elle a ainsi atteint les objectifs de la loi Egalim avec 1 année d'avance sur les obligations réglementaires. Elle prépare aujourd'hui en moyenne par jour 2 100 repas (dont 500 adultes et 1 600 enfants).

Elle dessert les écoles publiques de Libourne et ses ALSH, le CCAS, les restaurants des agents municipaux, deux crèches et fournit les repas pour la Sécurité Civile.

Dans ce contexte et dans le cadre d'une future vacance de poste, la ville de Libourne recrute un **Cuisinier en restauration collective (H/F)**, à temps complet.

## Missions

Sous l'autorité du Responsable d'Atelier cuisson, vous confectionnerez les productions chaudes et froides dans le respect des règles d'hygiène, de qualité, de sécurité en vigueur et des procédures mises en place d'HACCP et d'assurance qualité. Vous participerez activement à l'entretien du matériel et des locaux.

### **Plus particulièrement, vous serez confiées les missions suivantes :**

- Production des préparations chaudes et froides dans le respect des bonnes pratiques d'hygiène de la restauration collective en liaison froide
- Evaluation de la qualité des produits de base et des préparations culinaires chaudes et froides (gout, qualité, texture, présentation)
- Force de proposition de nouvelles recettes et participation à la démarche qualité
- Participation au nettoyage et la désinfection du matériel et des locaux, suivi des documents de traçabilité
- Contribution aux actions pour répondre aux objectifs d'éco-responsabilité (maîtrise des consommations d'eau et d'énergie, réduction des déchets)
- Ponctuellement, participation aux animations proposées sur les sites livrés
- Ponctuellement, gestion d'un autre secteur afin d'assurer la continuité de service

## Profil

Votre parcours professionnel (formation/expérience) vous a permis de développer de réelles compétences en production culinaire au sein d'une restauration collective. Vous maîtrisez les protocoles d'hygiène et de sécurité. Vous faites preuve d'organisation et de rigueur, et vous appréciez le travail en équipe. Vous êtes en capacité à gérer les situations urgentes.

Autonomie, réactivité et sens du service public sont des qualités indispensables.

## Informations complémentaires

- Poste à temps complet, cycle de travail de 6h15 à 13h30 du lundi au vendredi

Vous bénéficierez :

- d'une rémunération liée au statut et d'un régime indemnité lié aux fonctions
- d'une participation employeur en cas d'adhésion au contrat de prévoyance : <https://www.territoria-mutuelle.fr>
- d'une politique de formation dynamique
- de l'adhésion au CNAS offrant de nombreuses prestations pour toute la famille : <https://www.cnas.fr/homepage-beneficiaire>
- de la participation sur les frais de transport sur présentation d'un justificatif d'abonnement à un transport en commun 75 % avec plafond de 101,75 € / mois

### **Pour candidater :**

Les candidatures (lettre de motivation et CV) sont à transmettre avant le **1<sup>er</sup> octobre 2025** via le lien suivant :

<https://formulaire.demarches.libourne.fr/candidature/chapitre-012-candidature-a-une-offre-d-emploi/?poste=2025-058>