



LE POULIGUEN RECRUTE

Un Cuisinier (H/F)

(CDD du 2/11 au 20/12 pour un remplacement ponctuel)

Travailler au cœur d'une station balnéaire reconnue

Sur la Côte d'Amour, au cœur de la presqu'île guérandaise, Le Pouliguen offre un cadre de vie privilégié, à 3h15 de Paris-Montparnasse en train, à 1h de l'aéroport et à proximité immédiate de Nantes par le TER. Limitrophe des marais salants de Guérande, entre Batz-sur-Mer et La Baule, la commune conjugue patrimoine naturel remarquable, plages, criques et côte sauvage.

Avec 4 200 habitants à l'année, près de 8 000 résidents permanents et jusqu'à 40 000 personnes en période estivale, Le Pouliguen cultive un équilibre rare : une ville à taille humaine, vivante toute l'année, dynamique et familiale.

Station classée de tourisme, labellisée Pavillon Bleu, ville fleurie et sportive, la commune dispose de nombreux atouts : crèches, écoles, collège, cabinets médicaux, vie associative riche, programmation culturelle toute l'année. Elle accueille également un cinéma art & essai figurant parmi les 10 meilleures salles mono-écran françaises, un centre de voile reconnu à l'échelle nationale et des équipements sportifs de qualité, dont un terrain de basket 3x3 identifié centre de préparation aux Jeux olympiques Paris 2024.

Une collectivité engagée et innovante

Rejoindre la Ville du Pouliguen, c'est intégrer une collectivité d'une centaine d'agents investis, où les projets se construisent collectivement et où l'humain occupe une place centrale.

La municipalité mène un projet communal de territoire structuré autour de six grandes priorités : démographie, économie, éducation, équipements, santé, environnement et cadre de vie. Les agents y sont pleinement associés et contribuent activement aux évolutions de la commune.

Soucieuse de la qualité de vie au travail, la collectivité déploie une politique de ressources humaines attentive et dynamique : actions autour de la bienveillance, temps forts fédérateurs, formations, accompagnement des parcours professionnels.

Vous souhaitez exercer un métier qui a du sens, participer à des projets concrets et contribuer au service public dans un cadre exceptionnel ? Rejoignez-nous.



LE POULIGUEN RECRUTE



▲ L'Hôtel de Ville

Un Cuisinier (H/F)

(CDD du 2/11 au 20/12 pour un remplacement ponctuel)

Au sein du Pôle Enfance-Jeunesse, le restaurant municipal recherche un cuisinier (H/F) pour assurer un remplacement du 2 novembre au 20 décembre, avec prolongation éventuelle. Vous intégrerez une équipe de 4 agents et contribuerez à la préparation de repas en restauration collective.

Missions principales :

- Préparer les matières premières alimentaires
- Réaliser l'assemblage et le dressage de hors-d'œuvre et de desserts
- Réaliser des pâtes nécessaires aux préparations.
- Aide à l'élaboration des menus en proposant des repas équilibrés
- Participer à l'élaboration des buffets et autres prestations ponctuelles
- Livrer ponctuellement les repas
- Confectionner les préparations froides et chaudes selon les bonnes pratiques de la profession, en faisant preuve d'autonomie et d'adaptation face aux consignes et menus du site d'accueil
- Aide au nettoyage et à la désinfection quotidienne de la cuisine et du matériel de cuisson ainsi que la chambre froide de jour
- Remplacer ponctuellement et/ou aider selon besoin les agents de service à la vaisselle et à l'entretien des locaux

Le profil recherché

- Maîtriser les méthodes HACCP
- Être autonome sous contrôle du cuisinier fonctionnaire
- Connaître les règles d'hygiène et sécurité
- Capacité à s'organiser et à respecter les délais
- Aptitude au travail en équipe
- Connaître les techniques culinaires et de production

Les conditions de travail

- Poste à temps complet 35h
- Travail lundi / mardi / jeudi / vendredi : 7h à 14h15
Mercredi : 7h15 à 13h15

La rémunération et les avantages

- Forfait mobilités durables
- Salaire net avant impôt entre 1700€ et 1750€
- Possibilité de bénéficier d'un repas sur place (avantage en nature)

Contact

Adresser CV et lettre de motivation par mail ou par courrier (voir coordonnées ci-dessous).

Les candidatures seront étudiées au fil de l'eau