



Ville de Melun  
République Française

La ville de Melun  
Recrute  
Un chef de cuisine (H/F),  
à temps complet,

Contrat à durée déterminée de 5 mois  
À partir du 1<sup>er</sup> septembre 2024

La ville de Melun, Ville préfecture de Seine-et-Marne, à 45 km de Paris, Melun se distingue par son offre universitaire importante et en développement, son dynamisme économique, son engagement social et sa vitalité culturelle.

La Ville de Melun s'applique à offrir aux Melunais et à ses visiteurs un cadre de vie agréable, en restant à l'écoute des besoins évolutifs de sa population.

Pour ce faire, elle mise sur les compétences et l'expertise de ses 1200 agents au service de 42 000 habitants. Son organisation poursuit sa transformation. La ville se façonne et s'adapte pour répondre au projet de mandat autour de ses 4 piliers : transition écologique, amélioration du cadre de vie, tranquillité et sécurité publiques, et relations entre les habitants. Les défis sont nombreux et à la hauteur des enjeux d'une ville attractive engagée vers l'avenir. "

Au sein d'une Résidence-Autonomie pour personnes âgées vous concevez, vous avez la responsabilité du bon fonctionnement du service de restauration et de la qualité des repas servis dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité.

#### **Missions principales :**

- Etablir les menus, les adapter au public dans la limite du budget imparti
- Veiller au fonctionnement de la cuisine en respectant la méthode HACCP
- Passer les commandes, réceptionner les marchandises et contrôler leur conformité
- Veiller aux entrées et sorties, en stock suivant les protocoles HACCP
- Diriger, animer et former l'équipe cuisine
- Respecter et coordonner les activités des aides de cuisine, des serveurs
- Réaliser et distribuer les plats
- Veiller à la salubrité et à la conservation des produits consommés
- Gérer les relations avec les fournisseurs
- Contrôler le plan de nettoyage

#### **Missions Secondaires :**

- Préparer des goûters en fonctions des animations prévues

#### **Mission Exceptionnelles :**

- Participer aux animations proposées aux résidents.

### Profil recherché :

- CAP ou BAC professionnel de cuisinier exigé. Une expérience professionnelle significative en restauration collective personnes âgées serait un plus
- Connaissance des spécificités de l'alimentation chez les personnes âgées
- Connaissances et pratique de la méthode HACCP
- Connaissances des règles d'hygiène en restauration
- Vous faites preuve d'un excellent relationnel
- Vous êtes dynamique, rigoureux(se) et organisé(e)
- Vous savez encadrer et animer une équipe pour impulser le travail en équipe

### Modalités de recrutement :

- Cadre d'emploi des adjoints technique – Catégorie C ;
- Emploi permanent ;
- Temps complet  
*Du lundi au vendredi : de 08h00 à 15h30*  
*Travail 1 samedi sur 2*
- Compte épargne temps ;
- Rémunération statutaire + IFSE + prime annuelle + CIA ;
- Prise en charge des frais de déplacement frais domicile transport en commun
- Gratification pour les médailles du travail
- Amicale du personnel
- Règlement de congés et d'autorisation d'absence pour favoriser la conciliation de la vie professionnelle et personnelle
- Plan de formation attractif pour parfaire et développer vos compétences

**Pour postuler :** merci d'envoyer votre candidature (lettre de motivation + CV) à l'attention de Monsieur le Maire :

- Par courrier postal : Hôtel de Ville  
16 rue Paul Doumer  
77000 MELUN
- Par mail : [recrutement@ville-melun.fr](mailto:recrutement@ville-melun.fr)

*La collectivité est engagée dans la promotion de l'égalité entre les femmes et les hommes : les candidatures féminines et masculines seront examinées avec la même attention.*

*Aussi, dans le cadre de sa politique d'accueil et d'intégration des travailleurs handicapés, la collectivité facilite leur accès aux emplois territoriaux.*

*Egalement, dans le cadre du respect du principe de laïcité, la collectivité interdit toute discrimination fondée sur les opinions ou croyances religieuses dans le recrutement et garantit ainsi, une stricte neutralité et une égalité de chacun devant le service public.*