

# OFFRE D'EMPLOI

## CUISINIER H/F

## REMPLAÇANT

Poste ouvert aux cadres d'emploi des Adjoints techniques et Agents de maitrise

Pôle : Services à la Population

Service : Restauration scolaire

Intitulé du poste : Cuisinier

Nombre de poste : 1

### L'employeur

Située cœur de la Provence Verte dont elle est la capitale, la Ville de Brignoles est idéalement localisée entre Toulon, Nice et Marseille. Cette position stratégique et la desserte du territoire communal par la Nationale 7 et l'autoroute A8, sont autant d'atouts pour favoriser le développement de deux zones d'activités économiques au sein desquelles des entreprises d'envergures nationales et internationales sont aujourd'hui implantées.

Brignoles est aussi une ville historique, capitale des Comtes de Provence, elle s'enorgueillit d'un patrimoine architectural riche avec des sites et des monuments classés monuments historiques et des empreintes d'une présence gallo-romaine.

La ville de Brignoles offre un cadre de vie qualitatif au centre de la Provence Verte, à proximité de la mer méditerranée et de l'arrière-pays varois.

Vous y trouverez toutes les commodités nécessaires à la garde d'enfants (crèches, assistantes maternelles), à l'instruction (écoles, collèges, lycées), à la santé (Pôles médicaux, hôpital) et aux loisirs avec des équipements récents, un réseau associatif dynamique et varié, un conservatoire.

L'art de vivre y est aussi cultivé avec une programmation culturelle et événementielle tout au long de l'année, des temps forts comme le festival des arts de rue Les Médiévales, la Fête de la Prune, fruit emblématique de la commune, mais aussi la Foire de Brignoles, rendez-vous incontournable où les produits du terroir sont valorisés.

Rejoindre les équipes des services municipaux de la ville de Brignoles, c'est rejoindre une équipe dynamique et soudée composée de 300 agents qui œuvrent au quotidien pour réaliser le projet de territoire défini par Monsieur le Maire.

### Descriptif de l'emploi :

Sous l'autorité du chef de production, le cuisinier participe à la préparation de la production culinaire et à la distribution des repas, dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité alimentaire.

### Missions :

- Elaboration des préparations culinaires
- Production de prestations de restauration
- Elaboration et valorisation des préparations culinaires,
- Service des convives au self,
- Maintenance et hygiène des locaux.

### Relations fonctionnelles :

- Chef du service de la restauration scolaire,
- Chef de production cuisine centrale

### Compétences et qualités attendues pour le poste :

- Connaître les procédures, les techniques et règles propres au domaine d'activité et au service,
- Connaître l'environnement professionnel,
- Maîtriser les outils, logiciels techniques nécessaires au poste,
- Organiser, planifier son travail et mettre en œuvre les instructions,
- Respecter les règles et directives données par le supérieur hiérarchique,
- Savoir utiliser et manipuler les moyens matériels,
- Rendre compte de ses activités,
- Respecter les délais et exécuter les consignes avec efficacité,
- Prendre des initiatives,
- Savoir traiter les informations recueillies,
- Respecter les obligations de discrétion et de confidentialités,
- Réglementation hygiène et sécurité alimentaire e, restauration collective,
- Réglementation nutritionnelle restauration collective crèches et scolaires,
- Plan de maîtrise sanitaire,
- Procédure évacuation incendie et confinement,
- Respect du port des EPI,
- Procédure PAI.

### Conditions de travail :

- Poste basé à la cuisine centrale, Jean Jaures, Avenue Maréchal Foch, 83170 Brignoles
- CDD 1 mois renouvelable
- Temps de travail 35h, annualisé

Rémunération et avantages : Statutaire, Régime indemnitaire, CIA, Participation mutuelle, Politique dynamique en matière de formation, Comité des Œuvres Sociales, Titres restaurant.

### Date de prise de fonctions :

- Prise de fonctions à compter du : 24 août 2026

### Modalités de candidature :

- Lettre de motivation + CV à adresser à Monsieur le Maire de Brignoles, Hôtel de Ville, 9 Place Carami, BP 307, 83 170 BRIGNOLES ou à [recrutement@brignoles.fr](mailto:recrutement@brignoles.fr) avant le 07 août 2026.