

**Contractuel – Titulaire**  
**Adjoint technique / Agent de maitrise**

Reconnue pour sa qualité de vie et son dynamisme, Agde, ville méditerranéenne de 30 000 h surclassée 80/150 000h, est la plus grande station balnéaire européenne ; le centre international de tennis de cette collectivité employant près de 1000 agents recherche sa/son responsable de cuisine.

**DEFINITION DU POSTE**

Placé(e) sous l'autorité du responsable de l'établissement, le/la responsable de cuisine pilote l'organisation et le fonctionnement global de la cuisine du site. Il/elle garantit la qualité des prestations de restauration proposées, encadre et coordonne l'équipe de cuisine, planifie l'activité et veille au respect rigoureux des normes d'hygiène et de sécurité alimentaire (HACCP).

**MISSIONS ET ACTIVITES**

**Organisation et gestion du service de production :**

- Elaborer des menus et des commandes ;
- Planifier la production quotidienne selon les menus et le planning ;
- Donner les directives pour le traitement des marchandises selon les fiches techniques ;
- Préparer et suivre le budget ;
- Elaborer et superviser la production (cuissons, refroidissements, ...) ;
- Contrôler l'utilisation des denrées et des consommables ;
- Encadrer et coordonner le travail des équipes.

**Assurer la traçabilité et appliquer le plan de maitrise sanitaire (HACCP) :**

- Contrôler la qualité des produits cuisinés ;
- Participer à la lutte contre le gaspillage alimentaire.

**Suivi des équipements et matériels :**

- Garantir la bonne utilisation des équipements et coordonner leur maintenance avec les prestataires et services techniques.

**Accueil du public :**

- Accueil physique de la clientèle au restaurant ;
- Service et gestion des encaissements pour la partie bar et restaurant.

**COMPETENCES**

SAVOIRS	SAVOIR-FAIRE	SAVOIR-ETRE
Maitrise des normes d'hygiène et de sécurité alimentaire (HACCP)	Organiser et encadrer une équipe de cuisine dans un cadre public	Sens du service public et respect des valeurs de la collectivité
Connaissances des techniques culinaires adaptées à la restauration collective	Gérer les approvisionnements, les commandes et les stocks	Rigueur, fiabilité et sens des responsabilités
Notions de fonctionnement d'un	Assurer la qualité et la continuité du service	Capacité d'adaptation et réactivité

Technique de service et  
d'encaissement

Assurer la production  
culinaire dans le respect  
des délais, des volumes  
et de la qualité

Esprit d'équipe, diplomatie et  
qualités relationnelles

## PROFIL

### **Diplômes ou formation souhaités :**

- Formation en cuisine (CAP/BEP minimum)
- Expérience confirmée en tant que chef(fe) ou responsable de cuisine
- Permis B obligatoire

### **Conditions et rémunération :**

- Travail le midi et en roulement le soir et le week-end.
- Horaires : 35 heures hebdomadaires
- Lieu de travail : Centre International de Tennis

Pour **déposer votre candidature** (lettre de motivation + CV + dernier arrêté de situation (le cas échéant)) avant le **14/03/26**

**Pour tout renseignement**, vous pouvez contacter la direction des ressources humaines  
par mail : [recrutement@ville-agde.fr](mailto:recrutement@ville-agde.fr)