Valbonne
Sophia Antipolis

RECRUTE

VALBONNE SOPHIA ANTIPOLIS, ENTRE PATRIMOINE ET INNOVATION

Cité singulière de 14 000 habitants, Valbonne Sophia Antipolis se présente comme un territoire de contraste où le dynamisme de la première technopole d'Europe, Sophia Antipolis, se conjugue à l'authenticité des vieilles pierres de son village historique.

Un village aux 500 ans d'histoire

Situé à quelques encablures du littoral trépidant de la Côte d'Azur, au sein de la Communauté d'Agglomération Sophia Antipolis, Valbonne Sophia Antipolis se démarque par son village à l'architecture si particulière. Paisible par ses ruelles ombragées, chaleureux par ses commerces et restaurants, Valbonne village se distingue par ses nombreuses curiosités : les cadrans solaires, les poulies, les linteaux, la place des Arcades, l'ancien Hôtel de Ville, l'Abbaye...

Sophia Antipolis, terre d'innovation

La commune accueille depuis 1969 plus de la moitié de la première technopole d'Europe sur son territoire. Basée sur le concept original de la « fertilisation croisée » propre à son fondateur, Pierre Laffitte, Sophia Antipolis offre une ambiance exceptionnelle, entre architecture remarquable et cadre de vie préservée. La sauvegarde de cet environnement est d'ailleurs l'une des priorités de la Ville associée à un haut niveau de service public.

Une Commune engagée pour la protection de l'environnement

Depuis de nombreuses années, Valbonne Sophia Antipolis est pleinement investie dans le développement durable. Un engagement reconnu par la région Sud et l'ADEME puisque la Ville a été lauréate d'Agir pour l'énergie à plusieurs reprises. De plus, la Commune s'est également engagée dans la démarche de labellisation CLIMAT-AIR-ENERGIE dans le cadre du programme « Territoire engagé pour la transition écologique » de l'ADEME.

Une collectivité engagée dans une démarche active de santé et de securité au travail

L'engagement fort de la Collectivité se traduit par des actions en faveur de la réduction des accidents de travail et dans l'instauration d'une culture sécurité partagée par l'ensemble des acteurs.

VSA
VILLE DE VALBONNE SOPHIA ANTIPOLIS

Valbonne Sophia Antipolis

RECRUTE

POUR LA DIRECTION ENFANCE JEUNESSE

SERVICE RESTAURATION

CHEF DE CUISINE DE COLLECTIVITE (H/F)

Offre diffusée le 11 décembre 2025

STATUT :

Cadres d'emplois des adjoints techniques et agents de maîtrise territoriaux, titulaire ou à défaut contactuel

MISSIONS :

La Ville de Valbonne Sophia Antipolis (Alpes Maritimes - 06), 14 040 habitants, au coeur de la 1re technopole européenne recrute son chef de cuisine (H/F) pour son restaurant scolaire. Au sein du service Restauration de la Direction Enfance Jeunesse, vous assurer la planification, la gestion et le contrôle des productions d'une unité de fabrication, la fabrique des plats à partir de fiches techniques dans le respect des bonnes pratiques d'hygiène de la restauration collective.

VOTRE RÔLE :

- Gestion et pilotage de la production : participe et organise la production des repas.
- Distribution et service des repas.
- Accompagnement des convives pendant le temps du repas.
- Assurer l'application du Plan de Maîtrise Sanitaire
- Production et valorisation de préparations culinaires
- Gestion des stocks et des commandes des repas, des denrées et des produits d'entretien
- Gestion administrative et financière du service
- Management d'une équipe : organisation des plannings de travail, suivi des heures des agents en collaboration avec la référente RH
- Accompagnement de la transition de l'équipe et de la structure de la livraison du repas PAE (prêt à l'emploi) vers une production directe en régie
- Mise en œuvre d'animations autour de la nutrition ou de l'éveil sensoriel
- Animation du restaurant

CONDITIONS DE TRAVAIL, MOYENS ET AVANTAGES COLLECTIVITE :

- Travail au sein de l'unité de production et de distribution des repas
- Rythme soutenu au moment des repas
- Station debout prolongée
- Mobilité au sein de toutes les structures scolaires en fonction des nécessités de service
- Pics d'activité en cas de problèmes techniques ou d'absences de personnels
- Exposition fréquente à la chaleur et au froid
- Tenue de travail et port des EPI obligatoires
- Hygiène personnelle irréprochable et respect des règles d'hygiène
- Port des EPI
- AVANTAGES :
- Nourri sur la structure ou ticket repas 7,50 € (participation collectivité 4,50 €)
- 13è mois + RI + participation mutuelle (sous conditions) et prévoyance
- Participation employeur au frais de transport (sous conditions)

QUALITÉS REQUISES

- Apte à la polyvalence et capacité d'adaptation
- Mobilité et disponibilité
- Autonomie et sens des initiatives
- Qualités relationnelles
- Sens du travail en équipe
- Apte à manager et motiver les équipes
- Capacité d'écoute et de dialogue
- Dynamisme
- Hygiène corporelle irréprochable
- Ponctualité

QUALITES PROFESSIONNELLES :

- CAP/BEP cuisine exigé
- Première expériences en restauration collective exigée
- Maîtrise des bonnes pratiques d'hygiène à respecter dans la restauration (HACCP)
- Circulaire du 25 juin 2001 relative à la composition des repas servis en restauration scolaire et la sécurisation des aliments
- Techniques culinaires classiques techniques culinaires adaptées à la restauration collective (cuisson basse température, cuisson de nuit)
- Microbiologie et bonnes pratiques d'hygiène - Paquet hygiène
- Réalisation et suivi des documents réglementaires (dossier d'agrément et plan de maîtrise sanitaire)
- Principe de gestion des stocks de matériel et de denrées alimentaires
- Technique de management d'équipes pluridisciplinaires
- Gestion prévisionnelle de la production
- Logiciels de gestion de la production
- Veille technique et juridique sur les matériels et les techniques culinaires
- Denrées alimentaires brutes et transformées
- Démarche et critères de qualité et de saisonnalité des produits
- Intégration de produits bio et/ou locaux (Régie Agricole)
- Conditions de remise des repas au consommateur (liaison, chaude, liaison froide, liaison directe)
- Allergies alimentaires
- Notions sur la qualité nutritionnelle
- Psychosociologie et besoins nutritionnels des convives
- Fiches techniques précisant les protocoles de remise en température
- Techniques de service en salle selon les types de service (à table, self-service)

Candidater AU PLUS TARD LE 11 JANVIER 2026

LES CANDIDAT(E)S INTÉRESSÉ(E)S PAR CE POSTE DEVRONT ADRESSER LEUR **LETTRE DE MOTIVATION, ACCOMPAGNÉE D'UN CURRICULUM VITAE, À L'ATTENTION DE MONSIEUR LE MAIRE - DIRECTION DES RESSOURCES HUMAINES**,
MAIRIE DE VALBONNE – HÔTEL DE VILLE – BP 109
06902 VALBONNE SOPHIA ANTIPOLIS CEDEX

VILLE DE VALBONNE SOPHIA ANTIPOLIS

PERSONNE À CONTACTER POUR TOUT RENSEIGNEMENT COMPLÉMENTAIRE :
REMI GIOVANANGELI : 04 93 12 31 26

recrutement@ville-valbonne.fr

www.valbonne.fr