



LA SCIENCE & LA CRÉATIVITÉ POUR INVENTER UN MONDE DURABLE



Agent de restauration - Cuisinier(e) H/F

| | |
|----------------------------|--|
| Etablissement : | IMT Mines Alès (Ecole Nationale Supérieure des Mines d'Alès) |
| Affectation principale : | Secrétariat Général / Service vie du campus / Service restauration |
| Résidence administrative : | Alès (Département du Gard – Région Occitanie) |
| Type de contrat : | CDI - Contrat de droit public – Temps plein |
| Date de prise de poste : | 01/01/2026 |

Présentation de notre établissement et du service restauration

L'Institut Mines-Télécom

L'institut Mines-Télécom (IMT), grand établissement au sens du code de l'éducation, est un établissement public scientifique, culturel et professionnel (EPSCP) placé sous la tutelle principale des ministres chargés de l'industrie et du numérique. Premier groupe d'écoles d'ingénieurs en France, il fédère 11 écoles d'ingénieur publiques réparties sur le territoire national, qui forment 13 500 ingénieurs et docteurs. L'IMT emploie 4500 personnes et dispose d'un budget annuel de 400M€ dont 40% de ressources propres. L'IMT comporte 2 instituts Carnot, 35 chaires industrielles, produit annuellement 2100 publications de rang A, 60 brevets et réalise 110M€ de recherche contractuelle.

IMT Mines Alès

Raison d'être de l'école : « Forte de son appartenance à l'IMT et de son ancrage territorial, IMT Mines Alès donne à ses élèves les meilleures chances de s'accomplir professionnellement pour être des acteurs responsables du développement de la Nation en préservant les richesses de la Planète. » Les valeurs qui nous animent : audace ! engagement, partage, excellence.

Créée il y a plus de 181 ans, IMT Mines Alès compte à ce jour 1400 élèves (dont 250 étrangers) et 380 personnels. Elle possède deux campus à Alès et est également implantée à Montpellier et Pau. Ses élèves sont des ingénieurs généralistes, des ingénieurs de spécialité (par apprentissage), des doctorants et des élèves de masters ou mastères spécialisés. Elle accueille plus 500 stagiaires en formation continue professionnelle.

L'école dispose de 3 centres de recherche et d'enseignement de haut niveau scientifique et technologique, qui œuvrent dans les domaines des matériaux et du génie civil (C2MA), de l'environnement et des risques (CREER), de l'intelligence artificielle et du génie industriel et numérique (CERIS). Ces entités regroupent environ 85 enseignants-chercheurs permanents (dont la moitié HDR), 40 personnels de soutien à la recherche, 100 doctorants et post-doctorants, qui produisent chaque année plus 130 publications de rang A et 3M€ de contrats de recherche, dont un tiers de contrats directs avec les entreprises. Ces personnels de recherche contribuent à 6 unités de recherche, dont 4 UMR. IMT Mines Alès est accréditée à délivrer le diplôme de docteur dans 4 écoles doctorales.



IMT Mines Alès
École Mines-Télécom

Elle dispose de 12 plateformes technologiques et compte 1600 entreprises partenaires. La créativité est une caractéristique forte qui irrigue toutes ses activités. L'école fut la première à créer un incubateur en 1984 (200 entreprises créées à ce jour, 1000 emplois). L'école offre des parcours professionnels riches et variés : les enseignants-chercheurs ont des possibilités de mobilités professionnelles dans les différentes écoles de l'IMT et peuvent également occuper s'ils le souhaitent des responsabilités au sein des directions fonctionnelles de l'école (direction des études, de la recherche, de l'international, du développement économique...) sur une partie de leur temps.

Au sein d'IMT Mines Alès, chaque personne est un acteur clé de notre démarche de Développement Durable et de Responsabilité Sociétale (DDRS). Nous nous engageons à promouvoir des pratiques respectueuses de l'environnement, à favoriser la diversité et l'inclusion, et à garantir l'éthique dans nos activités. Nous encourageons tous nos agents à adopter une approche responsable dans leurs actions quotidiennes et à proposer des idées innovantes qui renforcent notre impact positif sur la société et l'environnement.

Description du service restauration

Intégré au service Vie du campus au sein du secrétariat général, le service de restauration de l'école assure la préparation et le service des repas des élèves et du personnel à un haut niveau de qualité. Il est composé de 13 agents, d'une restauration de type self ouverte le midi avec une capacité d'accueil de 700 convives et deux lieux de restauration rapide ouverts sur la journée. Le service peut représenter 132 000 repas chaque année. Il s'appuie pour une partie de son activité, et lors de fortes affluences, sur des ressources temporaires de type intérimaires.

Description de l'emploi

Production culinaire

(Sous la supervision du Responsable restauration, appuyé par l'adjoint pour le suivi opérationnel.)

- ▶ Élaborer et cuire les plats conformément aux menus établis.
- ▶ Intervenir dans la finition et assurer le contrôle visuel et gustatif des préparations.
- ▶ Mettre en œuvre les règles techniques de fabrication culinaire.

Qualité et hygiène

(Contrôle régulier par le Responsable restauration, suivi quotidien par l'adjoint.)

- ▶ Appliquer et respecter le plan de maîtrise sanitaire (HACCP).
- ▶ Veiller à la propreté du poste de travail et du matériel utilisé.
- ▶ Participer à la plonge et à la laverie batterie.

Gestion des denrées et suivi économique

(Le Responsable restauration valide les commandes et le suivi budgétaire, l'adjoint accompagne dans l'utilisation des outils de gestion.)

- ▶ Assurer la gestion des stocks (réception, rangement, suivi des DLC).
- ▶ Contribuer au calcul du prix de revient journalier via le logiciel Salamandre.
- ▶ Signaler les besoins en approvisionnement.

Collaboration et organisation

- ▶ Travailler en équipe avec le Responsable restauration et l'adjoint pour assurer la fluidité du service.
- ▶ Participer aux ajustements de menus et à l'amélioration continue des pratiques.
- ▶ Respecter les consignes hiérarchiques et rendre compte des difficultés rencontrées.



IMT Mines Alès
École Mines-Télécom



Profil recherché et critères généraux d'évaluation

Votre responsable et l'équipe en place vous accompagneront dans le développement de vos compétences, tout en valorisant vos expériences et vos talents :

Compétences, connaissances et expériences appréciées :

- ▶ Ce poste conviendrait à une personne dynamique, motivée, capable d'initiative de réactivité et d'autonomie.
- ▶ Il requiert le sens du contact humain dans la présentation et la courtoisie.
- ▶ La personne devra être capable de s'adapter à l'équipe.
- ▶ Il/Elle devra par ailleurs accepter une certaine polyvalence le cas échéant.

Niveau de formation et/ou expérience minimums requis :

Au-delà de votre diplôme, votre personnalité fera la différence.



- ▶ Niveau d'études exigé : BEP ou BAC de cuisine et une expérience professionnelle en restauration.

Candidature



Conditions administratives de candidature

Le poste proposé par l'IMT Mines Alès est un contrat à durée indéterminée, à temps plein, contrat de droit public relevant des dispositions du cadre de gestion de l'Institut Mines-Télécom, métier N, Agent de logistique, bâtiments et installations, catégorie III.

Salaire : Votre salaire sera étudié et déterminé en fonction de votre expérience et des compétences associées.



Modalités de candidature

Les candidatures (CV et lettre de motivation) sont à adresser **exclusivement à** : 

<https://institutminestelecom.recruitee.com/o/agent-de-restauration-cuisiniere-hf-cdi-imt-mines-ales>

Les personnes en charge du recrutement étudieront votre candidature avec attention.



Planning du recrutement

Un jury composé de plusieurs personnes vous recevra et veillera à vous mettre dans les meilleures conditions pour réussir cette rencontre.

Date limite de clôture des candidatures : 19/10/2025

Date pressentie indicative du jury : 03/11/2025

Date de prise de fonction souhaitée : 01/01/2026



IMT Mines Alès
École Mines-Télécom



Personnes à contacter

Si certains éléments de la candidature nécessitent des précisions complémentaires, n'hésitez pas à contacter les personnes ci-dessous :

Sur le contenu du poste :

Christophe LAPAWA, Responsable du service restauration

✉ : christophe.lapawa@mines-ales.fr

Tel : +33 (0)4 66 78 51 64

Sur les aspects administratifs :

Géraldine BRUNEL, Directrice des relations humaines

✉ : geraldine.brunel@mines-ales.fr

Tel : +33 (0)4 66 78 50 66



Intégration au poste

Une intégration sereine pour une prise de fonction réussie

Dès votre arrivée, vous bénéficiez d'une période d'intégration pour vous accompagner dans la découverte de vos missions et de votre environnement de travail. Vous serez accueilli(e) par votre référent(e) RH, qui vous guidera dans toutes les démarches nécessaires à une prise de poste sereine.