

Cuisinier (h/f)

Offre n° O028250806000677

Publiée le 06/08/2025



Mainvilliers

Synthèse de l'offre

Employeur : Mairie de Mainvilliers

Site web de l'employeur : <http://www.ville-mainvilliers.fr>

Lieu de travail : Place du marché - cs 31 101, Mainvilliers (Eure-et-Loir)

Poste à pourvoir le : Dès que possible

Type d'emploi : Remplacement temporaire d'un agent sur emploi permanent

Motif de vacance du poste

Poste vacant suite à une indisponibilité temporaire d'un agent

Durée de la mission : 1 mois

Détails de l'offre

Famille de métiers : Restauration collective > Production et distribution en restauration collective

Grade(s) recherché(s) : Adjoint technique

Adjoint technique principal de 1ère classe

Adjoint technique principal de 2ème classe

Métier(s) : Cuisinier ou cuisinière

Ouvert aux contractuels : Oui (Art. L332-13 du code général de la fonction publique)

Seul un contractuel peut être recruté sur ce poste car il s'agit d'un remplacement d'un agent. Le contrat proposé est à durée déterminée, dans la limite de la durée d'absence de l'agent remplacé.

Temps de travail : Temps complet

Télétravail : Non

Management : Non

Rémunération indicative : statutaire

Descriptif de l'emploi :

La ville de Mainvilliers, commune de 11 000 habitants située dans l'agglomération chartraine recrute un agent en CDD jusqu'au 29/08/2025 (cadre d'emploi des adjoints techniques) pour assurer les fonctions de cuisinier au Foyer Marie-Hélène Foucart.

Le foyer restaurant Marie-Hélène Foucart est une structure d'accueil et d'animation à destination des séniors qui propose des repas en salle du lundi au vendredi (moyenne de 35 repas par jour pouvant monter à 90 pour les repas avec animation) et un service de portage de repas à domicile pour les personnes dépendantes (capacité de 40 portages par jour). Les repas sont préparés par une équipe de 2 cuisiniers travaillant en binôme.

Missions / conditions d'exercice :

Le recrutement est prévu par un contrat jusqu'au 29/08/2025

Dans ce cadre-là, l'agent recruté aura pour mission :

- d'assurer la production en liaison chaude et/ou froide, dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité alimentaire, de l'épluchage à la vérification de la production (goût, qualité, présentation..),
 - de respecter les protocoles HACCP (relevés de températures des frigos et cellules de refroidissement, prélèvements alimentaires, traçabilité de la production),
 - d'élaborer les menus en tenant compte de l'enveloppe budgétaire, concevoir les fiches techniques,
 - de gérer les commandes et les stocks, de contrôler et d'assurer la traçabilité des livraisons,
 - de veiller à la conservation des denrées alimentaires en respectant les normes et règles en vigueur,
 - d'assurer le service des repas en salle et en portage (conditionnement, distribution, approvisionnement de la salle, dressage des tables,...)
 - d'effectuer l'entretien et le nettoyage du poste de travail, des ustensiles et des équipements de la cuisine.
- Les horaires de la pause méridienne peuvent être décalés en fonction de la programmation et des besoins du service

Profils recherchés :

Les Savoirs :

Hygiène et méthode HACCP, protocole de nettoyage

Techniques culinaires et de dressage

Environnement territorial

Les droits et obligations des fonctionnaires

Connaître les règles d'équilibre alimentaire (GEMRCN)

Savoir organiser son travail en fonction du planning et des effectifs

Les Savoir-faire :

Adapter sa posture face aux personnes accueillies

Service en salle de restaurant

Développement du lien de proximité avec les personnes

Organiser son travail et son espace de travail

Savoir communiquer

Les Savoir-être :

Tenue et comportement corrects propres à tous les métiers d'accueil et de restauration

Sens de l'organisation

Sens relationnel

Faire preuve d'autonomie et de capacité à travailler en équipe

Discrétion et réserve

Rigueur

CAP Cuisine

Permis B obligatoire

Contact et modalités de candidature

Contact : 0237185680

Informations complémentaires :

Merci d'adresser votre candidature (lettre et CV)

En rappelant la référence « CUIS CDD-1 08/2025»

Par courriel à : rh@ville-mainvilliers.fr (en format PDF)

ou à l'adresse suivante :

Mairie de Mainvilliers

A l'attention de Madame le Maire

Service des Ressources Humaines

CS31101

28305 MAINVILLIERS Cédex

Renseignements complémentaires auprès de : Mme Sonia DUVAL ☎ Tel : 02 37 18 56 84

Adresse de l'employeur : Mairie de Mainvilliers

>Place du marché - cs 31 101

28305 Mainvilliers cedex

Travailleurs handicapés

Conformément au principe d'égalité d'accès à l'emploi public, cet emploi est ouvert à tous les candidats remplissant les conditions statutaires requises, définies par le code général de la fonction publique. À titre dérogatoire, les candidats bénéficiant d'une reconnaissance de qualité de travailleur handicapé peuvent accéder à cet emploi par voie contractuelle.