Cuisinier (h/f)

Offre n° O028250806001156

Publiée le 23/09/2025

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 : Emploi temporaire

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) : Emploi contractuel de cat. C

Métier(s) : Cuisinier ou cuisinière

Ouvert aux contractuels : Oui (Art. L332-23 disposition 1 du code général de la fonction publique)
Seul un contractuel peut être recruté sur ce poste car il s'agit d'un accroissement temporaire d'activité. Le contrat proposé ne peut excéder un an, pendant une même période de 18 mois consécutifs.

Temps de travail : Temps complet

Descriptif de l'emploi :

La ville de Mainvilliers, commune de 11 000 habitants située dans l'agglomération chartraine recrute un agent en CDD (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 :

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 nettoyages 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-2-08/2025»
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

Page de candidature en ligne : https://www.emploi-territorial.fr/candidature/o028250806001156-cuisinier

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.