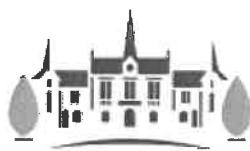


# Cuisinier

Offre n° O028260203000081

Publiée le 03/02/2026



## 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 (28))

**Poste à pourvoir le :** Dès que possible

**Type d'emploi :** Emploi permanent - vacance d'emploi

**Motif de vacance du poste**

Poste vacant suite à une cessation de fonction de l'agent précédemment sur le poste

### Détails de l'offre

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

**Grade(s) recherché(s) :** Adjoint technique

**Métier(s) :** Cuisinier ou cuisinière

**Ouvert aux contractuels :** Oui, à titre dérogatoire par rapport aux candidatures de fonctionnaires (Art. L332-14 du code général de la fonction publique)

Un contractuel peut être recruté sur ce poste dans l'attente de recrutement d'un fonctionnaire. Le contrat proposé ne peut excéder un an, renouvelable dans la limite d'une durée totale de 2 ans.

Il est possible de recruter sur ce poste une personne qui n'est pas lauréate d'un concours de la fonction publique, car un des grades indiqué est un grade d'entrée de catégorie C qui permet un recrutement direct sans concours.

**Temps de travail :** Temps complet

**Descriptif de l'emploi :**

Assurer la préparation des repas pour un service en salle et en portage à domicile.

Spécificité du poste :

Alternance des missions avec les autres agents de service. L'agent peut être amené à participer aux animations de la structure.

**Missions / conditions d'exercice :**

Assurer la production en liaison chaude et/ou froide dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité alimentaire de l'épluchage des légumes à la vérification de la production (goût, qualité, présentation...)

Respecter les protocoles HACCP (relevés de températures des frigos et cellules de refroidissement, prélèvements alimentaires, traçabilité de la production)

Élaborer les menus en tenant compte de l'enveloppe budgétaire, concevoir les fiches techniques

Gérer les commandes et les stocks, contrôler et assurer la traçabilité des livraisons

Veiller à la conservation des denrées alimentaire en respectant les normes et règles en vigueur

Assurer le service des repas en salle et en portage (conditionnement, distribution, approvisionnement de la salle, dressage des tables...)

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

**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 Discréption et réserve  
Rigueur

## Contact et modalités de candidature

**Contact :** 0237185680

**Informations complémentaires :**

Poste en CCD jusqu'au 31 août 2026 inclus.

Merci d'adresser votre candidature (lettre et CV) en rappelant la référence "CUIS/02-26" à l'adresse suivante

Mairie de Mainvilliers  
A l'attention de Madame le Maire  
Service des Ressources Humaines  
CS31101  
28305 Mainvilliers Cédex  
Ou par courriel à : [rh@ville-mainvilliers.fr](mailto:rh@ville-mainvilliers.fr)

Renseignements complémentaires auprès de Mme Sonia DUVAL. Tél : 02 37 18 56 84

**Page de candidature en ligne :** <https://www.emploi-territorial.fr/candidature/o028260203000081-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.