

RECRUTEMENT

CUISINIER(ERE) (H/F)

Mairie de Val du Mignon

La commune de Val du Mignon recrute un(e) cuisinier(ère) à compter du **24 août 2026**.

Temps de travail

- 24h45 hebdomadaires
- Du lundi au vendredi : **8h15 – 17h00** hors mercredis et vacances scolaires

Missions principales : la préparation des repas dans le respect des fiches techniques, des normes d'hygiène (HACCP) et des exigences de qualité nutritionnelle

- Préparer les entrées, plats, desserts et boissons.
- Réaliser les cuissons, le dressage et le service.
- Participer à l'élaboration de menus équilibrés, incluant des produits de saison et des denrées issues de l'agriculture biologique.
- Proposer de nouvelles recettes et contribuer à l'amélioration des prestations.
- Assurer le nettoyage, l'entretien des locaux, du matériel et le respect des procédures d'hygiène et de sécurité.
- Participer à la gestion des stocks et au bon fonctionnement de la cuisine.

Mission secondaire : accompagnateur(trice) de bus

Profil recherché

- Titulaire d'un **CAP Cuisine, BEP Cuisine, Bac Pro Restauration** ou diplôme équivalent.
- Expérience en restauration collective appréciée.
- Bonne maîtrise des techniques culinaires, des règles d'hygiène (HACCP) et des normes de sécurité.
- Connaissance des principes d'équilibre nutritionnel.

Poste à pourvoir

- Prise de poste : **24 août 2026**
- Contrat et rémunération selon profil et statut de la fonction publique territoriale.