

Au sein d'une commune d'environ 2 500 habitants et d'une mairie avec plus de 60 agents, la crèche municipale Maxi-Mômes est un des services à la population du pôle vivre ensemble.

Structure à taille familiale, la crèche dispose d'une cuisine qui prépare les repas pour la crèche, l'école maternelle et le centre de loisirs des mercredis et des petites vacances scolaires, soit en moyenne 80 repas préparés chaque jour.

MISSIONS :

Sous la responsabilité de la directrice de la crèche, ou son adjointe, le cuisinier a pour missions :

- Élaborer des menus en collaboration avec la direction ;
- Gérer les commandes, réceptionner les livraisons des produits alimentaires et contrôler leur conformité (qualité, quantité, température), gérer les approvisionnements et stockages ;
- Assurer la préparation des repas pour les enfants de la crèche, de l'école maternelle et du centre de loisirs dans le respect des normes d'hygiène et de sécurité de la restauration collective (normes HACCP) ;
- Répartir les tâches de travail de l'aide cuisinière ;
- Appliquer les procédures en lien avec la démarche qualité et effectuer les autocontrôles précisés dans le plan de maîtrise sanitaire ; rendre compte à la directrice des anomalies rencontrées ;
- Assurer le conditionnement des repas destinés à l'école maternelle/centre de loisirs en liaison chaude ;
- Entretenir, nettoyer et ranger les matériels, équipements et locaux utilisés : vérifier le bon fonctionnement du matériel, mettre en œuvre le nettoyage de la vaisselle, de la salle à manger, de la batterie de cuisine, effectuer l'entretien courant des appareils et installations ;
- Participer à l'élaboration et la mise en œuvre du Plan de Maîtrise Sanitaire ;
- Respecter et suivre le budget alloué à la préparation des repas, avec la direction.

PROFIL :

- Formation dans les techniques culinaires adaptées à la restauration collective, notamment pour la petite enfance et enfance ;
- Formation HACCP ;
- Connaître les règles d'équilibre alimentaire spécifiques aux jeunes enfants et être sensibilisé aux risques allergiques ;
- Être organisé, méthodique, efficace, avoir le sens du service public.

Conditions d'embauche

- Recrutement par voie statutaire, par défaut poste ouvert aux contractuels ;
- Catégorie C - Poste à temps complet de 35h/semaine ;
- 3 semaines de congés imposées (1 à Noël et 2 en août), les autres congés sont à poser en période de vacances scolaires ;
- Journée continue en période scolaire et en « coupé » pendant les vacances scolaires ;
- Poste à pourvoir **le lundi 9 novembre 2026**, avec une période de tuilage de 8 jours en doublon avec l'actuel cuisinier ;
- Rémunération : statutaire + régime indemnitaire (RIFSEEP), participation possible mutuelle et prévoyance, tickets restaurants à partir de 4 mois de contrat.

Adresser candidature (CV et LM) à Monsieur le Maire

Date limite de clôture des candidatures : Lundi 31 août 2026

Par courrier : Mairie de Guillestre, 1 Place des Droits de l'Homme, 05600 GUILLESTRE

Par courriel : servicedupersonnel@villedeguillestre.fr