


Située au cœur du Nord-Isère, la Communauté de communes Les Vals du Dauphiné regroupe 36 communes et 64 000 habitants. Plus de 250 agents portent le projet d'une collectivité moderne et innovante au service de ses communes et de ses usagers.


Dans cette optique, la Communauté de communes recherche un(e)  
**CUISINIER(E) EN STRUCTURE MULTI-ACCUEIL F/H**  
dynamique et motivé(e) pour rejoindre ses équipes




Au sein de la structure multi-accueil De Chimilin « *Les pieds dans l'herbe* » et sous l'autorité de la Directrice, vous **assurez la production des repas et des goûters pour les enfants** accueillis (maximum de 80 par jour) en respectant rigoureusement les normes et procédures d'hygiène et de sécurité.

Plus précisément, vos missions consistent à :


- **Elaborer des menus variés** respectant les règles d'équilibre alimentaire spécifiques aux jeunes enfants (texture modifiée et grammage des aliments), en collaboration avec la directrice de la structure,
- **Assurer la production des repas** pour le public accueilli (enfants de 0 à 3 ans) et pour le personnel de la structure (environ 15),
- Préparer la livraison d'une partie des repas cuisinés en liaison chaude pour une structure voisine,
- **Servir les plats** sur un chariot au moment des repas,
- Travailler et organiser avec l'équipe pédagogique des journées à thème, des ateliers de cuisines proposés aux enfants ou des temps festifs,
- **Assurer la propreté constante** des locaux, du mobilier et du matériel utilisé. Assurer le nettoyage et rangement en fin de service,
- Respecter rigoureusement les normes et procédures d'hygiène et de sécurité, et maîtriser la méthode HACCP,
- **Préparer et commander les matières premières, gérer informatiquement les stocks** (bon de commande, factures, stockage des marchandises, calcul des coûts globaux et des prix de revient).



Rigoureux et autonome, vous bénéficiez d'une formation en cuisine (niveau CAP minimum) et disposez de préférence d'une expérience similaire. Vous êtes formé à la méthode HACCP et maîtrisez l'outil informatique. Vous êtes reconnu pour votre esprit d'équipe et avez un bon contact avec les enfants.



Profil recherché : Cadre d'emplois des **adjoints techniques territoriaux** (cat. C), en remplacement. Poste à temps complet, basé à Chimilin.  
Horaires fixes de 6h à 13h30 du lundi au vendredi. Poste à pourvoir dès que possible.



Adressez votre candidature (CV et lettre de motivation) jusqu'au 16 mai 2021 inclus, par mail à [recrutement@valsdu-dauphine.fr](mailto:recrutement@valsdu-dauphine.fr), à l'attention de Madame la Présidente, sous la référence « Cuisinier Crèche ».

Plus d'informations sur le poste ? Contactez Gaëlle Muttoni, Directrice de la structure *Les pieds dans l'herbe* : [gaelle.muttoni@valsdu-dauphine.fr](mailto:gaelle.muttoni@valsdu-dauphine.fr) – 04.76.37.20.92