



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



Au sein de la structure multi-accueil De Chimilin « *Les pieds dans l'herbe* » et sous la responsabilité 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),
- **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,
- **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),
- **Réceptionner, contrôler et ranger** les marchandises.



**Profil recherché :** 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.



**Modalité de recrutement :** Cadre d'emplois **des Adjointes techniques territoriaux** (cat. C), par voie statutaire, à défaut contractuelle. Poste à temps complet, basé à Chimilin, à pourvoir dès que possible. Horaires fixes de 6h à 13h00 du lundi au vendredi.  
Rémunération statutaire + régime indemnitaire + participation à la protection et à l'action sociale.



Adressez votre candidature (CV et lettre de motivation) jusqu'au 28 février inclus, par mail à [recrutement@valsdudauphine.fr](mailto:recrutement@valsdudauphine.fr) à l'attention de Madame la Présidente, sous la référence « 2023\_CUISINIER ». Le jury de recrutement se tiendra le lundi 13/03/2023, matin.

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