

La Communauté de communes Les Vals du Dauphiné, c'est 250 agents qui s'impliquent chaque jour pour le quotidien des 66000 habitants répartis sur les 36 communes du territoire.

Rejoindre nos équipes, c'est intégrer un collectif animé par des valeurs d'engagement, de coopération et de confiance. C'est, au quotidien, participer à un projet motivant et ambitieux qui engage le territoire dans un nouvel élan pour répondre aux attentes d'aujourd'hui et aux enjeux de demain !

Dans le cadre d'un remplacement, nous sommes à la recherche d'un(e)

Cuisinier en structure multi-accueil F/H – en CDD

Au sein de la structure multi-accueil de Chimilin « *Les pieds dans l'herbe* » et sous l'autorité de la Directrice, vous êtes chargé de préparer et de confectionner les repas et les goûters destinés aux enfants accueillis dans nos deux structures, pouvant recevoir jusqu'à 80 enfants par jour. Vous veillez à la qualité des préparations, au strict respect des normes d'hygiène et de sécurité alimentaire en vigueur, ainsi qu'à la mise en œuvre des dispositions de la loi Égalim.

Plus précisément votre mission consistera 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 notre seconde 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, autonome et organisé, vous êtes titulaire d'une formation en cuisine de niveau CAP minimum et justifiez idéalement d'une expérience sur un poste similaire. Vous maîtrisez les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire, notamment la méthode HACCP, ainsi que les outils informatiques. Doté d'un bon esprit d'équipe et d'un bon relationnel, vous appréciez le contact avec les enfants et savez adapter votre posture à leur jeune âge.

Vous êtes intéressé par ce poste ?
Rejoignez-nous et engageons-nous ensemble pour l'intérêt général !

Modalités de recrutement :

- Cadre d'emplois des Adjoints techniques territoriaux (cat. C), par voie contractuelle,
- Poste à temps complet, basé à Chimilin,
- CDD à pourvoir du 04/01/2027 au 30/06/2027,
- Horaires fixes de 6h00 à 13h30 du lundi au vendredi

Rémunération :

Rémunération statutaire + régime indemnitaire + Complément Indemnitaire Annuel
Titres restaurant, participation à la protection sociale (mutuelle et prévoyance), à l'action sociale (COS38) et remboursement abonnement de transport en commun à hauteur de 75%.

La communauté de communes Les Vals du Dauphiné, se situe dans un environnement agréable qui allie ville et campagne. Notre siège se situe à quelques minutes à pied de la Gare de la Tour du Pin et est proche de l'autoroute A43, entre Lyon, Chambéry et Grenoble. Elle offre à ses agents la possibilité d'adapter leur organisation professionnelle en proposant différentes formules de temps de travail ainsi que le télétravail partiel, aux fonctions éligibles.

Adressez votre candidature (CV accompagné d'une lettre de motivations) par mail à recrutement@valsdudauphine.fr, sous la référence « 2027_CUI_CHI » à l'attention de Monsieur le Président, jusqu'au 31 octobre 2026 inclus. Le jury de recrutement se tiendra le lundi 9 novembre 2026, matin.

Plus d'informations sur le poste ?

Contactez Gaëlle Muttoni, Directrice de la structure Les pieds dans l'herbe,
par mail gaelle.muttoni@valsdudauphine.fr ou par téléphone 04.76.37.20.92