

CUISINIER(ÈRE)(F/H)

BAGNEUX | TITULAIRE OU CONTRACTUEL

Emploi-Collectivités
10, rue de Penthièvre, F-75008 PARIS
01 80 88 50 40
www.emploi-collectivites.fr

-  Filière : **Technique**
-  Métier : **Petite enfance**
-  Catégorie : **C**
-  **Adjoint technique territorial-ATT**
-  Titulaire ou CDD
-  Lieu : **BAGNEUX**
-  **Titulaire ou contractuel**
-  Expérience : **1 à 2 ans**
-  Rémunération statutaire + régime indemnitaire
-  Date limite : **23/09/2026**



Descriptif et missions

Ce poste est à pourvoir à BAGNEUX.

Cuisinier(ère)(F/H)

La ville de Bagneux, 44 000 habitants et membre de l'EPT Vallée-Sud-Grand-Paris, est depuis plusieurs années engagée dans une importante transformation urbaine de son territoire. Avec l'arrivée en 2023 de la ligne de métro 4 et de la 15 pour courant 2026, le développement du futur quartier O'Mathurins et les nombreux aménagements urbains qui en découlent, c'est une ville moderne et active qui se révèle, affirme son intégration dans la métropole du Grand Paris et porte un projet de territoire ambitieux.

La ville de Bagneux est une ville engagée dans une politique ambitieuse en faveur d'un service public de la petite enfance de qualité. Avec 305 places d'accueil, la municipalité souhaite encore développer son offre d'accueil en procédant à une opération de réhabilitation – extension de sa crèche Prokofiev, ce sont 20 places supplémentaires qui seront proposées aux familles à l'horizon de la fin de l'année 2028.

Rejoignez une équipe bienveillante, dynamique et investie dans l'accompagnement des enfants et de leurs familles au sein de la crèche des Petits Moulins.

Vous avez une énergie à toute épreuve, un talent certain pour présenter les repas de façon attrayante et développer le goût des tout-petits - Vous avez des valeurs fortes à partager, tout en étant ouvert(e) d'esprit - Vous êtes la personne que nous recherchons !

Vos missions, si vous les acceptez :

- Elaboration des repas pour les enfants âgés de 10 semaines à 4 ans
- Confection des repas en brut pour les enfants de moins de 15 mois en tenant compte du nombre d'enfants et de la diversification alimentaire.
- Transformation, adaptation, remise en température des plats livrés en liaison froide par la Cuisine Centrale pour les déjeuners des enfants de plus de 15 mois
- Confection des goûters pour l'ensemble des enfants
- Elaboration de buffets pour les événements de la crèche (fêtes, café parents-)
- Proposition d'animations culinaires pour les enfants en collaboration avec les professionnels.

Les encadrant.es (confection de gâteaux-)

- Participation aux - commissions menus - de la direction de la restauration
- Observation des enfants sur les temps de repas
- Logistique
- Gestion du stock et des commandes en collaboration avec la directrice
- Réception et contrôle de toutes les livraisons (quantité, température-)
- Entretien de la cuisine
- Assurer la maintenance et l'hygiène des locaux et du matériel
- Nettoyage de la vaisselle et du matériel après chaque repas
- Alerte sur les éventuels dysfonctionnements du matériel



Profil recherché



Le profil que nous recherchons :

- Diplôme de cuisinier exigé
- Maîtriser et respecter les normes d'hygiène strictes (méthode HACCP-)
- Connaître les principes nutritionnels et les bases de la diététique adaptées aux besoins des tout-petits (GERMCN, PNNS-)
- Maîtriser les bases bureautiques
- Autonome, Rigoureux.se, Organisé(e),
- Esprit d'équipe, Force de proposition, Sens de la créativité
- Débutant(e) ou expérimenté(e) : l'essentiel est l'envie de bien faire et de progresser tout au long de la carrière

Informations complémentaires :

- Temps complet
- 38h hebdomadaires avec horaires variables selon les horaires de la structure
- Fermetures annuelles : 4 semaines en août, 1 semaine au printemps, 1 semaine entre Noël et le jour de l'An
- Un - collectif des cuisinier.es - : réunions régulières de l'ensemble des cuisiniers des crèches avec la direction petite enfance et la direction de la restauration pour faire évoluer nos propositions pour les tout-petits

Nos vrais + qui changent tout :

- 25 jours de CA + 2 jours de fractionnement + 18 RTT (on a besoin de vacances pour se ressourcer)
- 5 journées de pénibilité, qui reconnaissent l'exigence du métier
- Participation déplacement : 75% Pass Navigo ou 50% stationnement en ville ou forfait mobilité durable
- Prime de fin d'année
- CASC très attractif (CE) : proposition de sorties, séjours, ventes diverses-
- Bons d'achats et cadeaux : Noël des enfants, Journée des droits des femmes
- UFSTB : association sportive municipale

CONVAINCU(E) - ADRESSEZ VOTRE CANDIDATURE A :

Hélène CILLIERES

Maire de Bagneux

Direction des Ressources Humaines

Adresse mail : [POUR POSTULER, CLIQUEZ ICI](#)



Avantages collectifs au travail

- Prime de fin d'année
- Restauration collective/titres restaurant
- Compte-Epargne Temps
- Prise en charge Mutuelle
- Avancement de carrière/promotion
- Prise en charge frais trajet domicile-transport en commun
- Régime indemnitaire

Description de la collectivité

Bagneux (38936 habitants), commune des Hauts de Seine au cœur du territoire de la Vallée scientifique de la Bièvre et de l'Etablissement Public Territorial Vallée Sud – Grand Paris.



[Voir toutes les offres de Mairie de BAGNEUX](#) - [Voir tous les postes vacants "Cuisinier\(ère\)\(F/H\)"](#) - [Voir toutes les offres de ce cadre d'emploi](#)



