











CUISINIER F/H

LYON | TITULAIRE OU CONTRACTUEL

-  Filière : **Technique**
-  Métier : **Restauration**
-  Catégorie : **C**
-  **Adjoint technique territorial-ATT**
-  Titulaire ou CDD
-  Lieu : **Lyon**
-  **Titulaire ou contractuel**
-  Expérience : **Indifférent**
-  Rémunération statutaire + régime indemnitaire
-  Date limite : **04/07/2026**



Descriptif et missions

Ce poste est à pourvoir à Lyon.

Cuisinier F/H

La Ville de Lyon recherche pour sa Direction de la Petite Enfance un Cuisinier H/F pour la crèche DR LONG. Priorité de la Ville de Lyon, la politique petite enfance participe activement à l'animation du territoire. Les solutions d'accueil des tout-petits (48 crèches municipales et 5 Relais Petite Enfance, offrant plus de 1820 places) s'animent au quotidien grâce à l'engagement de plus de 850 agents municipaux. D'une capacité d'accueil de 20 à 90 berceaux (moyenne à 45) et réparties sur les 9 arrondissements de la Ville de Lyon, nos crèches s'appuient sur des référentiels pédagogiques fédérateurs. Située dans le 3ème arrondissement, la crèche DR LONG compte 35 berceaux organisés en 3 sections. Situé sur le cours du Docteur Long à proximité de la rue Commandant Marchand, l'établissement occupe une maison de quartier avec un étage. Il est doté d'un jardin et d'une terrasse privative. Cet Etablissement d'Accueil du Jeune Enfant (EAJE) bénéficie de nombreux partenariats et met en œuvre des projets tout au long de l'année. La thématique actuelle étant : l'inter-section : une itinérance ludique entre les sections. L'Etablissement initie également l'usage des couches composites.

Sous la responsabilité directe du coordinateur du territoire concerné et sous la responsabilité opérationnelle du directeur de l'établissement, Préparation des repas :- Vous fabriquez les repas et goûters selon les menus de la commission alimentaire - Vous appliquez les méthodes HACCP et le plan de Maîtrise Sanitaire- Vous prélevez les plats témoins et vous respectez les régimes alimentaires et allergies (PAI)* Nettoyage et la désinfection :- Vous nettoyez et désinfecter surfaces et sols 2 fois par jour et assurez la gestion de la vaisselle Vous assurez la gestion des stocks :- Passer les commandes alimentaires et vous gérez les stocks en lien avec la production

Profil recherché

Titulaire du CAP cuisine ou du CAP petite enfance avec un profil de cuisine, vous disposez de la maîtrise des normes HACCP et possédez une bonne connaissance de l'équilibre alimentaire du jeune enfant. Vous avez une expérience professionnelle dans la fabrication des repas en restauration collective d'au moins un an. Votre relationnel vous permet de vous intégrer avec facilité au sein d'une équipe pluridisciplinaire. Rigoureux, vous maîtrisez l'écrit afin d'assurer la bonne traçabilité de votre activité. Implication, réactivité et capacité d'adaptation aux changements vous caractérisent.

EC21692



Avantages collectifs au travail

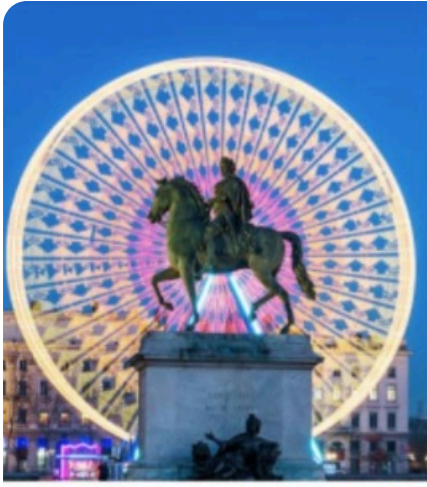
- Prime de fin d'année
- Restauration collective/titres restaurant
- Compte-Epargne Temps
- Chèques vacances/loisirs
- Prise en charge Mutuelle
- Avancement de carrière/promotion
- Prise en charge frais trajet domicile-transport en commun
- Abonnement COS ou CAS
- Régime indemnitaire
- ARTT

Description de la collectivité

Capitale de la Région Rhône-Alpes, Lyon est l'une des villes les plus attractives d'Europe pour sa qualité de vie et son dynamisme économique exceptionnel.

Au cœur de la Métropole Lyonnaise, la Ville de Lyon (468 300 habitants) est dotée d'un budget global de 780 millions d'euros et d'un effectif de 7 300 agents permanents lui permettant d'offrir un service public de proximité à la population dans un souci constant de qualité.





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

