










CUISINIER F/H

BUSSY-EN-OTHE | AUTRE

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

-  Filière : **Technique**
-  Métier : **Restauration**
-  Catégorie : **C**
-  **Adjoint technique territorial-ATT**
-  CDD
-  Lieu : **Bussy-en-Othe**
-  **Autre**
-  Expérience : **1 à 2 ans**
-  Rémunération statutaire + régime indemnitaire
-  Date limite : **13/06/2026**



Descriptif et missions

Ce poste est à pourvoir à Bussy-en-Othe.

Cuisinier F/H

Sous la responsabilité du responsable de service et en lien étroit avec le directeur du séjour, le.la cuisinier.ère assure l'organisation et le fonctionnement de la restauration sur site dans le respect des normes en vigueur.

Il.elle est en charge de la préparation des repas, de l'élaboration des menus en veillant à leur équilibre alimentaire et à leur conformité aux recommandations nutritionnelles, ainsi que de la gestion des stocks alimentaires.

Il.elle assure la réception des marchandises, la passation des commandes en lien avec le directeur du séjour et veille à la bonne conservation des denrées.

Il.elle garantit le respect des règles d'hygiène et de sécurité alimentaire, notamment des normes HACCP, et assure l'entretien des locaux et des équipements de restauration.

Dans ce cadre, il.elle contribue à la qualité du service rendu aux enfants et aux équipes encadrantes. Engagée en faveur de l'émancipation des enfants et de l'égalité d'accès aux loisirs éducatifs, la collectivité développe une politique ambitieuse en matière de séjours de vacances et de classes de découverte.

Au sein du pôle Ville Émancipatrice, la Direction de l'Enfance, à travers le service Vacances et Découvertes, organise chaque année des séjours en centres de vacances permettant aux enfants de bénéficier d'expériences éducatives, culturelles et collectives de qualité.

Dans ce cadre, les équipes de restauration jouent un rôle essentiel dans le bon déroulement des séjours, en garantissant des repas équilibrés, sécurisés et adaptés aux publics accueillis.

Pour accompagner ces missions, la ville de Saint-Denis Pierrefitte recherche des cuisinier.ère-s pour ses séjours de vacances organisés au printemps et en été (centre de vacances de Bussy-en-Othe).

Profil recherché

Disposant d'une expérience en restauration collective ou en cuisine, vous maîtrisez les techniques culinaires ainsi que les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire.

Vous êtes en capacité d'élaborer des menus équilibrés, de gérer des stocks alimentaires et de travailler en autonomie tout en vous inscrivant dans une dynamique d'équipe.

Vous faites preuve d'organisation, de rigueur et d'adaptabilité dans un environnement nécessitant réactivité et sens des responsabilités.



Votre sens du service, votre capacité relationnelle et votre aptitude à travailler en collectif sont des atouts essentiels pour réussir sur ce poste.

Le poste s'exerce dans les centres de vacances municipaux (Bussy-en-Othe), avec possibilité d'hébergement sur place pendant la durée du séjour.

Les missions sont proposées sur des périodes de 8 jours à 2 semaines, principalement lors des vacances de printemps et d'été.

Les conditions de travail impliquent une station debout prolongée, la manipulation de denrées et le respect des consignes de sécurité et d'usage des équipements professionnels.

Poste ouvert aux titulaires, à défaut contractuels

Ce poste est ouvert aux personnes en situation de handicap. Des aménagements peuvent être étudiés selon les besoins.

EC22135

Avantages collectifs au travail

- Prime de fin d'année
- Congés supplémentaires
- Restauration collective/titres restaurant
- Compte-Epargne Temps
- Prise en charge Mutuelle
- Avancement de carrière/promotion
- CPF-compte personnel de formation avantageux
- Prise en charge frais trajet domicile-transport en commun
- Abonnement CNAS ou FNAS
- Régime indemnitaire
- ARTT
- RIFSEEP
- CIA
- Charte Handicap
- Charte de la diversité
- Charte pour l'égalité des hommes et des femmes (parité)
- Gratification pour les médailles du travail



Description de la collectivité

Avec près de 150 000 habitants, Saint-Denis Pierrefitte est aujourd'hui la 2^e ville d'Île-de-France après Paris. Territoire d'histoire et d'avenir, la ville connaît une profonde transformation urbaine, sociale et écologique, portée par une ambition forte de modernisation du service public et de proximité avec les habitants.

Accessible par un réseau dense de transports (métro, tramway, RER, bus), Saint-Denis Pierrefitte s'appuie sur une richesse culturelle unique, plus de 130 nationalités, un tissu associatif dynamique et des valeurs fortes de solidarité et d'innovation publique.

Près de 4 000 agents œuvrent chaque jour au service des habitantes et des habitants dans un environnement stimulant, engagé et en constante évolution.



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

