

OFFRE D'EMPLOI

REJOIGNEZ L'ÉQUIPE !

LA COMMUNE DE VIC-LE-COMTE
(Puy-de-Dôme - 5 335 habitants)

RECRUTE

Un cuisinier par voie contractuelle

Descriptif de l'emploi :

Ce poste est rattaché à la direction des services à la population. Dans une équipe de 10 agents, le cuisinier sera chargé de la préparation des 550 repas environ par jour pour le service de restauration scolaire, la livraison des repas à domicile et CLSH (mercredis et vacances scolaires).

Missions :

1) Participation à la préparation des repas scolaires :

- Préparer les entrées : éplucher, trier et laver les légumes ;
- Préparer et cuisiner les plats chauds pour les deux restaurants scolaires avec le Chef cuisinier ;
- Aider à la préparation des desserts ;
- Mise en place des plats sur les chariots (pour préparer le service en salle) ;
- Faire la plonge.

2) Entretien des locaux :

- Remise en état de propreté de la cuisine : nettoyer les inox, la légumerie, la sauteuse, le four, la cellule de refroidissement, la table, l'évier et laver les grilles et bouches d'évacuation ;
- Assurer l'entretien de l'espace entrée : nettoyage inox et frigo ;
- Assurer l'entretien des sols des deux cuisines, du couloir, de l'espace entrée, des chambres froides et l'espace de livraison en respectant les règles d'hygiène et de sécurité ;
- Sortir les poubelles et laver les supports.

3) Mission secondaire : assurer le service du portage des repas à domicile :

- Assurer la préparation des plateaux repas (entrées froides, pain, desserts...) ;
 - Assurer le conditionnement des plateaux pour une liaison froide
- Charger les plateaux dans le véhicule ;
- Assurer la livraison des plateaux repas à domicile ;
 - Assurer le nettoyage des plateaux repas ;
 - Assurer l'entretien du véhicule de transport en respectant le protocole d'hygiène ;
 - Relever les températures avant et après le portage.

Profil recherché :

- BEP ou BAC PRO Restauration Professionnelle ou collective ou expérience professionnelle équivalente
- Connaissance des procédures HACCP
- Notions sur les techniques culinaires de base et les denrées alimentaires
- Maîtrise des techniques d'entretien des matériels et des locaux
- Sens de l'organisation et du travail en équipe
- Rigueur et discrétion
- Capacité de communication et d'écoute
- Sens du service public, disponibilité

Contact et informations complémentaires :

- **Date de recrutement :** 20.04.2026
- **Temps de travail :** temps complet, 35h00 hebdomadaires
- **Recrutement :** CDD saisonnier de 4 mois
- **Rémunération :** SMIC

Merci de bien vouloir adresser CV et lettre de motivation par mail au Service des Ressources Humaines :

ressources-humaines@mairie-vic-le-comte.fr



OFFRE D'EMPLOI

REJOIGNEZ L'ÉQUIPE !



CV et Lettre de Motivation par mail au service
ressources humaines : [samantha.alonso-
martinez@mairie-vic-le-comte.fr](mailto:samantha.alonso-martinez@mairie-vic-le-comte.fr)
ou par courrier à l'attention de :
Monsieur le Maire - Place de l'Hôtel de Ville -
63270 VIC-LE-COMTE