

AGENT DE CUISINE

Offre n° O074260925000611

Publiée le 25/09/2026



Synthèse de l'offre

Employeur : Communauté de Communes Usse et Rhône

Site web de l'employeur : <https://www.usse-et-rhone.fr>

Lieu de travail : 170 Route de Marsin, Chêne-en-Semine (Haute-Savoie (74))

Poste à pourvoir le : 08/02/2027

Date limite de candidature : 22/11/2026

Type d'emploi : Emploi permanent - vacance d'emploi

Motif de vacance du poste

Poste vacant suite à une cessation de fonction de l'agent précédemment sur le poste

Détails de l'offre

Famille de métiers : Restauration collective > Production et distribution en restauration collective

Grade(s) recherché(s) : Adjoint technique

Adjoint technique principal de 2ème classe

Adjoint technique principal de 1ère classe

Métier(s) : [Agent de restauration](#)

Ouvert aux contractuels : Oui, à titre dérogatoire par rapport aux candidatures de fonctionnaires ([Art. L332-14 du code général de la fonction publique](#))

Un contractuel peut être recruté sur ce poste dans l'attente de recrutement d'un fonctionnaire. Le contrat proposé ne peut excéder un an, renouvelable dans la limite d'une durée totale de 2 ans.

Il est possible de recruter sur ce poste une personne qui n'est pas lauréate d'un concours de la fonction publique, car un des grades indiqué est un grade d'entrée de catégorie C qui permet un recrutement direct sans concours.

Temps de travail : Temps non complet, 21h00 hebdomadaire

Télétravail : Non

Management : Non

Descriptif de l'emploi :

Vous travaillez au service petite enfance de la Communauté de Communes Usse et Rhône (26 communes entre Ain et Haute-Savoie - 22 000 habitants), sous la responsabilité de la directrice du multi-accueil "Les P'tits Lutins", en tant qu'agent de cuisine dans une structure de 25 places/jour accueillant les enfants de 10 semaines à 4 ans.

Structure ouverte du lundi au vendredi de 7h30 à 18h30 au sein d'une maison de vie.

Vous assurez la réception, le réchauffage et les services des repas, l'accompagnement des enfants et l'entretien des locaux et du matériel de cuisine (60% du temps de travail en préparation et service des repas et 40% en entretien des locaux servant en préparation et service des repas).

Missions / conditions d'exercice :

- Réception et finition de préparations culinaires:

* Réceptionner les éléments constitutifs des repas dans le respect des protocoles

* Réaliser des tâches préalables au service des repas

* Appliquer et respecter les procédures et effectuer les autocontrôles précisés dans les protocoles

* Appliquer et respecter les procédures en lien avec la démarche qualité

* Repérer les dysfonctionnements et les signaler à son responsable

- Distribution et service des repas:

* Maintenir et/ou remettre en température les préparations culinaires

* Présenter les mets dans le respect des règles de l'art culinaire

* Assurer le service des repas dans le respect des bonnes pratiques d'hygiène

- Accompagnement des enfants pendant le temps du repas:

* Adopter une attitude d'accompagnement auprès des enfants pendant le temps du repas

* Appliquer les consignes du projet d'accueil individualisé

- Nettoyage du matériel et de la cuisine:

- * Connaître les produits d'entretiens leurs fonctions et leurs dosages
- * Connaître les techniques de nettoyages des locaux et du matériel
- * Connaître les techniques de stérilisation des biberons
- * Intégrer les objectifs d'éco-responsabilité dans la gestion de la cuisine (maîtrise des consommations d'eau et d'énergie, réduction et tri des déchets, etc.)
- * Être disponible pour remplacer l'agent d'entretien en cas de nécessité de service

Profils recherchés :

- Savoirs socioprofessionnels:
- * Denrées alimentaires et indicateurs qualité
- * Notions sur la qualité nutritionnelle
- * Techniques culinaires de base : cuissons rapides, assemblages, découpe
- * Procédures et autocontrôles mis en place dans le cadre du plan de maîtrise sanitaire
- * Conditions de remise des repas au consommateur (liaison chaude, liaison froide, liaison directe)
- * Présentation et décoration des plats
- * Techniques de service en salle selon les types de service (à table, self-service) et selon le public accueilli
- * Psychosociologie et besoins nutritionnels des convives
- * Allergies alimentaires
- * Microbiologie et bonnes pratiques d'hygiène
- * Fiches techniques précisant les protocoles de remise en température
- * Législation concernant la composition des repas servis et le projet d'accueil individualisé.
- Savoirs généraux:
- * Sensibilisation au développement durable
- * Réceptionner les éléments constitutifs des repas dans le respect des protocoles
- * Réaliser des tâches préalables au service des repas.
- * Appliquer et respecter les procédures et effectuer les autocontrôles précisés dans les protocoles
- * Appliquer et respecter les procédures en lien avec la démarche qualité
- * Repérer les dysfonctionnements et les signaler à son responsable
- * Maintenir et/ou remettre en température les préparations culinaires
- * Présenter les mets dans le respect des règles de l'art culinaire

Contact et modalités de candidature

Contact : 0450561530

Informations complémentaires :

Rémunération : traitement de base + régime indemnitaire RIFSEEP.

Horaires de travail : du lundi au jeudi : 8h30-12h30, vendredi: 8h30-13h30.

Participation employeur prévoyance et santé si contrats labellisés. Adhésion au CNAS.

Envoyer votre lettre de motivation + CV à Monsieur le Président de la CCUR 70 route de la Semine 74270 Chêne-en-Semine.

Possibilité d'envoi des candidatures par mail : rh@cc-ur.fr

Adresse de l'employeur : CDC USSES ET RHONE (CCUR)

>70 route de la Semine

74270 CHENE-EN-SEMINES

Travailleurs handicapés

Conformément au principe d'égalité d'accès à l'emploi public, cet emploi est ouvert à tous les candidats remplissant les conditions statutaires requises, définies par le code général de la fonction publique. À titre dérogatoire, les candidats bénéficiant d'une reconnaissance de qualité de travailleur handicapé peuvent accéder à cet emploi par voie contractuelle.