



Nos labels : « Ville où il fait bon vivre », « Troisième ville la plus accueillante des Hauts-de-Seine pour les familles », « Lauréat du Grand prix de l'attractivité de l'emploi public 2025 »

Rejoignez une aventure humaine et professionnelle unique !

La Ville de Chaville ouvre en mars 2026 son tout nouveau multi-accueil de 33 berceaux et constitue aujourd’hui son équipe fondatrice. Vous souhaitez participer à la création d’un lieu d’accueil bienveillant, innovant et à taille humaine ? Faites partie des premiers talents qui donneront vie à cette nouvelle structure dédiée à l’épanouissement des tout-petits et au soutien des familles !

RECRUTE

Un cuisinier en établissement d'accueil du jeune enfant (H/F)

Titulaire ou contractuel / Cadre d'emplois : Adjoints techniques (catégorie C)

En collaboration avec l'équipe technique et les équipes auprès des enfants, vous assurez la restauration des enfants pour le bon fonctionnement du service sous la responsabilité de la Directrice et en cohérence avec le projet éducatif de l'EAJE.

Missions principales

Accueil

- Accueillir l'enfant et sa famille avec bienveillance et professionnalisme.

Préparation des repas

- Réceptionner et contrôler les produits alimentaires, assurer la traçabilité,
- Préparer les repas adaptés aux besoins des enfants,
- Organiser et distribuer les chariots de repas pour chaque unité,
- Contrôler les températures, réaliser les plats témoins et gérer les stocks.

Entretien

- Assurer l'hygiène des locaux (cuisine, laverie, réserve),
- Suivre les températures des chambres froides,
- Gérer les déchets et le linge utilisé en cuisine.

Respect des normes et sécurité

- Appliquer la démarche HACCP et les protocoles en vigueur,
- Veiller au bon fonctionnement du matériel et respecter les consignes de sécurité,
- Porter les équipements professionnels adaptés.

Travail en équipe

- Contribuer à une ambiance de travail positive,
- Collaborer avec l'équipe, respecter les outils et protocoles internes,
- Travailler en lien avec les livreurs et partenaires.

Missions ponctuelles

- Remplacer l'agent d'entretien en cas d'absence,
- Apporter un renfort auprès des enfants (repas, sieste, accueil, sorties),
- Gérer les stocks de produits d'entretien,
- Assister à des réunions d'équipe, des réunions de parents, des évènements festifs, y compris en dehors des horaires d'accueil des enfants,
- Contribuer à l'accueil des stagiaires,
- Réaliser diverses tâches nécessaires au fonctionnement de l'établissement (ex : déneigement).

Compétences et qualités requises

- CAP cuisinier requis
- Formation sur les règles d'hygiène HACCP
- Respect des normes d'hygiène
- Qualités relationnelles
- Discréction et éthique professionnelle
- Sens du travail en équipe
- Sens du service public

Conditions de recrutement

- Temps de travail de 39h hebdomadaires (25 CA et 23 RTT)
- Rémunération statutaire + régime indemnitaire + 13ème mois + participation mutuelle + complémentaire prévoyance
- Remboursement transport à hauteur de 75% + forfait mobilité durable
- Participation employeur aux frais de restauration dans les commerces conventionnés par la Ville
- La collectivité offre à ses agents une politique active de formation, une dynamique managériale innovante fondée sur la confiance et l'intelligence collective, la possibilité d'adhérer à l'Amicale du Personnel ainsi que des actions favorisant le bien-être au travail.

Poste à pourvoir à compter du 1^{er} mars 2026

Merci d'adresser votre candidature (CV et lettre de motivation) à : recrutement@ville-chaville.fr ou à l'attention de Monsieur le Maire-Hôtel de Ville - 1456, avenue Roger Salengro - 92370 CHAVILLE