



Mairie de Pontcharra

Située dans le Grésivaudan, entre Grenoble et Chambéry, au pied des massifs de Chartreuse et de Belledonne, la ville de Pontcharra (7 500 habitants), pôle de centralité administratif et commercial du Haut-Grésivaudan au sein de la Communauté des communes Le Grésivaudan (CCLG), recrute un agent de cuisine et d'entretien (H/F).

Description du poste

Rattaché(e) à la Direction scolaire enfance jeunesse, sous la responsabilité de la directrice de la crèche *L'Empreinte* vous assurez la confection des repas et le service des repas le midi et les goûters. Vous garantissez la propreté et l'hygiène des locaux, des matériels, de la cuisine, de la salle de la restauration et des matériels de restauration dans le respect du protocole HACCP, et des consignes d'hygiène et de sécurité établies dans la structure.

Missions :

- Confection des repas : préparer les repas des enfants en respectant les règles d'hygiène d'une cuisine de collectivité et participer à l'élaboration des menus
- Mise en place et service des repas : nettoyer les tables, préparer la vaisselle nécessaire et le linge (serviettes de tables et gants) participer à la distribution des repas et au service et au débarrassage des tables
- Gestion des stocks et approvisionnement : assurer le suivi des stocks et participer à l'approvisionnement des denrées alimentaires
- Entretien de la cuisine, de la salle de repas et du matériel : nettoyer la vaisselle, les ustensiles de cuisine, les sols, les chaises et les tables. Assurer l'entretien et le nettoyage du matériel (four, éviers, réfrigérateur, lave-vaisselle, poubelles, meubles) et ranger la vaisselle ainsi que les espaces de cuisine et de restauration
- Animer ponctuellement des ateliers culinaires adaptés aux enfants
- Surveillance ponctuelle des enfants : assurer si nécessaire et à la demande de l'équipe, une surveillance des enfants notamment lors des temps de repas

Profil recherché

Vos compétences

La personne recrutée connaîtra ou maîtrisera :

- Les règles d'hygiène et de sécurité en cuisine collective
- Les procédures et autocontrôle dans le cadre de la méthode HACCP
- Les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire décrites dans le PMS de la structure

- Les mesures préventives des risques professionnels, gestes et postures, consignes d'urgence et gestes de premiers secours
- Les règles de tri sélectif
- Les besoins nutritionnels des enfants, les allergies alimentaires et les protocoles d'accueil individualisé (PAI)
- Le PPMS (Plan de Protection et de Mise en Sécurité) propre à la structure

Savoir faire :

- Préparer des repas adaptés aux enfants dans le respect des normes d'hygiène
- Participer à l'élaboration des menus
- Mettre en place la salle de repas (vaisselle, linge, nettoyage des tables)
- Assurer le service et le débarrassage des repas
- Gérer les stocks et participer à l'approvisionnement
- Nettoyer la vaisselle, les ustensiles et le matériel de cuisine
- Assurer l'entretien des locaux selon les protocoles
- Ranger les espaces de cuisine et de restauration
- Assurer ponctuellement la surveillance des enfants lors des repas

Savoir-être :

- Sens de l'organisation et rigueur
- Capacité à travailler en équipe et de manière autonome
- Sens des responsabilités
- Discrétion professionnelle
- Qualités relationnelles et sens de l'écoute
- Capacité d'adaptation
- Réactivité et gestion du rythme de travail

Formation/expérience

Formation HACCP, cuisine et entretien

Une 1^{ère} expérience significative sur un poste similaire serait fortement appréciée

Permis B

Conditions

- Poste à **temps plein** – 35 heures hebdomadaires
- Recrutement statutaire ou contractuel.
- Rémunération indicative : à partir de 1867 € brut mensuel (échelon 1 du grade d'adjoint technique) + régime indemnitaire
- Poste à pourvoir le **24 août 2026**.

Les avantages liés au poste

- Primes
- COS 38
- Participation à la protection sociale et à la prévoyance
- Participation de l'employeur aux frais de transport en commun (75%)
- Politique de formation développée
- Accompagnement à la prise de poste sera assuré

Contact

Merci d'adresser votre candidature (**CV et lettre de motivation**) sous la référence **VP12-2026** avant le **5 juillet 2026** au service RH par courriel : rh@pontcharra.fr
Tous renseignements sur les missions du poste : dina.ferreri@pontcharra.fr

Entretien individuel avec un jury de recrutement pour les candidatures présélectionnées le **9 juillet 2026**.