



La Ville de Caluire et Cuire recrute

Cuisinier (h/f)

Le poste

Cadre d'emplois : Adjoint technique territorial

Catégorie : C

Direction ou Service : Restauration

Type de recrutement : Contractuel

Temps de travail : temps complet

Libre à compter du : 01/01/2026

Qui sommes-nous ?

La ville de Caluire et Cuire, qui compte 43 000 habitants, s'engage en faveur d'une restauration collective de qualité, saine et durable. Une nouvelle cuisine centrale a ouvert ses portes en décembre 2024 et sera alimentée en légumes bio par une ferme urbaine.

Ainsi, au sein de sa cuisine centrale actuelle, elle assure, en gestion directe, la fabrication de 2 500 repas en liaison froide. Ceux-ci sont destinés, en grande majorité, aux enfants des écoles primaires publiques de la ville. Ils sont aussi servis dans une résidence de personnes âgées, huit crèches, trois centres aérés ainsi qu'à une centaine de personnes âgées à domicile.

Ponctuellement, il assume des prestations de traiteur et manifestations festives pour la ville.

Les missions

Rattaché(e) au chef de production, vous avez pour fonction et responsabilité de participer à la production des préparations culinaires de la cuisine centrale.

Vous garantissez la qualité et la sécurité sanitaire de la prestation dans le respect des objectifs du service.

Activités principales :

- Réalisation des traitements préliminaires des produits (lavage, désinfection, déboîtage, désouvidage)
- Élaboration des préparations culinaires chaudes ou froides à partir de fiches techniques et de règles d'hygiène
- Contribution à l'amélioration des fiches techniques existantes
- Contribution à l'élaboration de nouvelles recettes avec les autres cuisiniers, le second de cuisine et le chef de production
- Suivi des conditions de fabrication (température, temps)
- Nettoyage et désinfection des secteurs de travail conformément aux procédures définies
- Respecter les procédures établies dans le cadre du Plan de Maîtrise Sanitaire de la cuisine centrale
- Appui et polyvalence dans les autres postes

Activités secondaires :

- Participer aux repas festifs et diverses manifestations sur la commune

Votre profil / vos atouts



Connaissances et compétences

- Attachement avéré à la qualité du service rendu aux convives
- Capacités d'organisation et d'adaptation
- Qualités d'écoute et de communication
- Rigueur et autonomie
- Diplomate

Aptitudes et qualités

- Sens et goût du travail en équipe
- Savoir rendre compte

Titulaire du CAP de cuisinier ou équivalent

Expérience en restauration collective souhaitée

Contraintes de service :

- Travail physique
- Port d'une tenue adaptée au lieu de travail
- Congés sur les vacances scolaires selon planning de travail annuel
- Temps de travail annualisé, rythme de travail différent selon période scolaire ou non
- Horaire période scolaire : 6h30-14h30 du lundi au jeudi et 6h30-13h30 le vendredi
vacances scolaires : 6h30-12h30.

Les + à la Ville de Caluire-et-Cuire

- Un régime indemnitaire mensuel et une prime de fin d'année équivalente à la somme du traitement de base indiciaire et de l'indemnité de résidence.
- Une politique d'accompagnement aux parcours professionnels dynamique avec notamment, une école interne de préparation aux concours et examens professionnels.
- Temps de travail annualisé, rythme de travail différent selon période scolaire ou non

Informations complémentaires

Personne à contacter

Blandine ZOREL, Responsable service restauration- Tél : 04 78 23 13 62

Dépôt de votre candidature accompagnée d'un curriculum vitae directement en ligne jusqu'au 16 janvier 2026 : [POSTULEZ ICI](#)

A noter : inutile de postuler après la date limite de dépôts des candidatures

Tout savoir sur



www.ville-caluire.fr