



LUBERON MONTS DE VAUCLUSE Agglomération rayonne sur 16 communes au cœur du Luberon et parmi les plus belles de Vaucluse. Ce territoire rural à taille humaine, construit autour de sa ville centre, Cavaillon, bénéficie d'un cadre de vie remarquable.

LA COMMUNAUTE D'AGGLOMERATION
56 000 habitants – 16 communes – Vaucluse (84)

RECRUTE par voie STATUTAIRE ou, à défaut contractuelle

RESPONSABLE DES CUISINES (H/F)

Cadres d'emploi des Adjointes techniques, Agents de maîtrise ou Techniciens territoriaux – Cat. B/C

Poste permanent à temps complet à pourvoir dès le 20 avril 2026

La Direction de la Petite Enfance, composée de 158 agents, accueille près de 450 enfants au sein de 11 structures, 2 micro-crèches, un Lieu d'Accueil Enfants-Parents et 2 Relais Petite Enfance.

La collectivité dispose d'une Maison de la Petite Enfance qui coordonne l'ensemble des établissements et pilote les projets transversaux liés à la petite enfance.

En 2024/2025, un audit complet des cuisines a été réalisé. Il a abouti à une réorganisation des postes ainsi qu'à un plan d'investissement pluriannuel moderne et structurant.

MISSIONS PRINCIPALES

Sous la hiérarchie de de la Directrice Petite Enfance, vous assurez, en qualité de Responsable des cuisines, la gestion, l'organisation et la coordination des cuisiniers sur l'ensemble des sites de l'agglomération.

Votre mission stratégique consiste à piloter la mise en œuvre opérationnelle des préconisations issues de l'audit et à garantir un service de qualité aux enfants et aux familles.

Vous inscrivez l'action des cuisines dans une logique de santé publique, de transition écologique et de qualité éducative.

❖ Pilotage stratégique et organisationnel des cuisines

- Organiser et superviser la production des repas dans le respect des normes sanitaires et des recommandations nutritionnelles spécifiques à la petite enfance
- Optimiser les processus logistiques : organisation des livraisons, gestion des équipements et maintenance du matériel
- Gérer les approvisionnements : sélection des fournisseurs, commandes, contrôle des stocks
- Veiller au respect des circuits courts et à la valorisation des produits locaux.
- Garantir l'application du Plan de Maîtrise Sanitaire (PMS), la traçabilité et la conformité HACCP
- Assurer le suivi financier de l'activité et contribuer à la maîtrise des coûts

En lien avec l'audit, vous supervisez le déploiement du plan d'investissement pluriannuel : modernisation des équipements, déploiement d'un logiciel de gestion, rénovation des cuisines, installation de cellules de refroidissement, etc.

❖ Management et accompagnement des équipes

- Manager et encadrer une équipe de 14 cuisiniers répartis sur 10 sites en favorisant la cohésion et la motivation
- Accompagner les équipes dans la montée en compétence liée aux nouveaux équipements et outils
- Conduire les entretiens professionnels et accompagner les parcours
- Animer des formations et des temps d'échanges de pratiques des cuisiniers en lien avec les enjeux nutritionnels et environnementaux

Dans le cadre de la réorganisation issue de l'audit, vous coordonnez les cinq profils de postes (cuisiniers centraux, mobiles, renforts...) et vous accompagnez la transition organisationnelle des équipes.

❖ Contribution à la qualité du service rendu aux enfants et aux familles

- Elaborer et valider les menus lors des commissions en collaboration avec une diététicienne vacataire et les équipes, en veillant à la diversité, la saisonnalité et l'équilibre nutritionnel
- Participer aux réunions avec les directrices de crèche et les équipes afin de répondre aux besoins spécifiques
- Contribuer aux démarches de développement durable : lutte contre le gaspillage alimentaire, réduction des emballages plastiques, valorisation des déchets

Les petits + : Un poste stratégique dans un contexte de modernisation des équipements et des pratiques, l'intégration à un collectif de responsables de crèche engagé et une opportunité de contribuer au projet de service Petite Enfance, porteur de sens en matière de qualité, de santé et de transition écologique.

PROFIL

Diplôme obligatoire : CAP ou BEP Cuisine ou équivalent

Expérience de 2 ans minimum en cuisine collective avec encadrement d'équipe

Maîtrise des normes d'hygiène et de sécurité alimentaire (HACCP et PMS)

Excellentes capacités managériales et relationnelles

Organisation rigoureuse et capacité à gérer plusieurs sites

Capacités à communiquer avec les familles, les équipes et les partenaires.

Sensibilité aux enjeux environnementaux et aux circuits courts

Permis B obligatoire

Vos qualités : dynamisme, adaptabilité, esprit d'équipe, sens du service public et engagement pour la qualité.

L'environnement de travail ?

Poste permanent situé à Cavaillon avec des déplacements fréquents dans les structures

Poste à temps complet de 36 heures hebdomadaires

25 jours de congés + 5 RTT pour un temps complet

Rémunération statutaire selon grille indiciaire + régime indemnitaire

Participation possible de la collectivité à la cotisation mutuelle du foyer et au contrat collectif de prévoyance

Formation continue et accompagnement professionnel

Accès à l'offre de loisirs et d'avantages du CNAS (<https://www.cnas.fr/catalogue>)

POUR POSTULER

Envoyer votre candidature (**lettre de motivation + CV + attestation d'honorabilité**, téléchargeable sur honorabilite.social.gouv.fr) au plus tard le 4 avril 2026

à Monsieur le Président de la Communauté d'Agglomération Luberon Monts de Vaucluse :

<https://careers.flatchr.io/fr/company/communauteagglomerationluberonmontsdevaucluse/>

Ou par courrier : **315 Avenue Saint Baldou - 84300 CAVAILLON**

Contacts et renseignements

Sur le poste : Amélie CLEMENT, Directrice Petite Enfance au 04.90.76.44.06, ou a.clement@c-lmv.fr

Suivi de votre candidature/RH : Vanessa MAREL, Responsable du service Développement des compétences et talents au 04 90 71 98 71

Sur notre page employeur : <https://www.choisirilmv.fr/lagglo/>