

## UN CUISINIER (H/F)

### Cadre d'emplois des adjoints techniques territoriaux (C)

#### Plusieurs postes à pourvoir

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

Grâce à des projets majeurs de développement, LMV est un territoire en pleine mutation économique, sociale et culturelle. Son écosystème économique dynamique (1300 entreprises), ses équipements modernes et ses nombreux services de proximité (écoles, collèges, lycées, transports, hôpitaux, médecins, déchetteries, etc.) participent l'attractivité de ce territoire.

Afin de garantir des conditions de travail optimales et motivantes pour ses 320 agents, cette jeune collectivité ancre la santé au travail comme axe structurant d'une nouvelle culture managériale de la prévention.

La direction de la Petite Enfance composée de 158 agents accueille plus de 500 enfants au sein de 11 structures et 2 Micro-Crèches, d'un lieu Enfant/Parent et de 2 relais Petite enfance.

La collectivité dispose aussi d'une Maison de la Petite Enfance qui coordonne l'ensemble des établissements ainsi que les projets transversaux liés à la petite enfance. Cette structure centrale permet en outre de proposer différents services, d'informer et d'orienter les familles sur les modes de garde.

### MISSIONS

Le pôle Petite Enfance recherche un cuisinier qui aime les défis et pour qui l'adaptation rime avec « passion » !

Sous la hiérarchie du Gestionnaire des cuisines, vous êtes chargé d'effectuer les missions suivantes :

- Assurer la production des repas, le nettoyage et la désinfection du matériel et des locaux.
- Assurer la distribution des repas et des goûters
- Préparer et effectuer de façon ponctuelle les livraisons des repas sur d'autres établissements d'accueil en respectant la procédure établie.

### PROFIL

Vous êtes motivé(e) et vous avez envie d'intégrer une équipe dynamique

Vous avez une expérience en cuisine et/ou le CAP Cuisine

Vous êtes capable de vous conformer à des règles établies (HACCP) et à appliquer des procédures avec rigueur.

Vous êtes curieux(se) de découvrir les préparations culinaires adaptées à la petite enfance

### CONDITIONS DE TRAVAIL

Rémunération statutaire, Participation employeur à la mutuelle

Temps de travail : 18h à 36h par semaine – Amplitude horaire de 8h à 16h30 selon les remplacements

Plusieurs postes sont à pourvoir : soit en poste permanent, soit pour effectuer des remplacements réguliers.

Envoyer [CV et lettre de motivation](#)

à Monsieur le Président de Luberon Monts de Vaucluse Agglomération

Si possible par mail : [recrutement@c-lmv.fr](mailto:recrutement@c-lmv.fr) / [a.clement@c-lmv.fr](mailto:a.clement@c-lmv.fr)

Ou par courrier : 315 Avenue Saint Baldou - 84300 CAVAILLON

#### Contacts et renseignements

Renseignements administratifs (conditions de recrutement, suivi de candidatures, ...) :

Florian RIZZI, Service Développement des compétences et talents (04.88.85.60.20)

Renseignements complémentaires sur le poste : Amélie CLEMENT, Directrice du pôle petite enfance

[a.clement@c-lmv.fr](mailto:a.clement@c-lmv.fr)