



Au cœur du Luberon, l'Agglomération Luberon Monts de Vaucluse rayonne sur 16 communes (56 000 habitants) dont certaines sont parmi les plus belles du Vaucluse. Ce territoire à taille humaine, construit autour de sa ville centre, Cavaillon, jouit d'un cadre de vie reconnu et attractif.

La Communauté d'Agglomération recrute par voie STATUTAIRE ou contractuelle

CUISINIER / CUISINIÈRE (H/F)

Cadres d'emploi des adjoints techniques territoriaux – Cat. C

Poste permanent à temps complet ou temps non complet 65% à pourvoir au 1^{er} janvier 2026

La direction de la Petite Enfance composée de 158 agents accueille plus de 500 enfants au sein de 11 structures et 2 Micro-Crèches. Elle compte également un lieu d'accueil Enfant/parent et deux Relais Petite Enfance.

La collectivité dispose 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.

Pour **ses crèches situées sur tout le territoire de l'agglomération LMV**, le pôle Petite Enfance recherche un Cuisinier qui assurera la production et la distribution des repas.

Les missions en quelques mots ?

Au sein d'un établissement d'accueil de jeunes enfants de Cavaillon ou de Lagnes et sous la hiérarchie du Gestionnaire des cuisines, vous êtes chargé d'effectuer les missions suivantes :

- Préparation et cuisson des repas et des goûters selon les normes sanitaires et les critères de qualité
- Gestion des stocks et commandes des ingrédients nécessaires
- Création de menus équilibrés et adaptés aux différents régimes alimentaires
- Respect des consignes de sécurité en cuisine et application des règles d'hygiène
- Nettoyage et entretien du matériel et des locaux de la cuisine et du linge
- Nettoyage des salles de réfectoire
- Participation aux réunions pour discuter des besoins et des attentes des usagers

Le petit + : Mobilité possible sur plusieurs établissements

PROFIL

CAP ou BEP en Cuisine souhaité

Expérience souhaitée en cuisine collective

Connaissance des normes d'hygiène et de sécurité alimentaire et des règles de sécurité

Bonnes qualités relationnelles et Capacité à travailler en équipe et à s'adapter à l'activité du service

Bonne capacité d'organisation et de gestion du temps

Attrait pour cuisiner pour le jeune public et notamment le tout petit

Les conditions de travail ?

Poste permanent à temps complet ou à temps non complet 65%

Prorata de 25 jours de congés + 5 RTT pour un temps complet de 36 heures hebdomadaires sur un planning variable du lundi au vendredi (8h-16h30)

Rémunération statutaire

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

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 + Dernier arrêté + Attestation d'honorabilité téléchargeable** sur <https://honorabilite.social.gouv.fr/>)

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

En ligne : <https://careers.flatchr.io/fr/company/communautedagglomerationluberonmontsdevaucluse/>

Ou par courrier : 315 Avenue Saint Baldou - 84300 CAVAILLON

Contacts et renseignements au 04.90.76.44.06

Sur le poste : Solenne ROMAN FAVARD, Gestionnaire des cuisines

Suivi de votre candidature/RH : Sandra RIPERT, Référente RH du Pôle Petite enfance