



RECRUTE

UN CUISINIER / ECONOMAT POUR SEJOUR DE VACANCES DU 06/07/26 AU 17/07/26

Poste CDD du 01/05/2026 au 17/07/2026, à temps non complet de 9.27h hebdomadaire lissé sur la période, avec un temps fort pour un séjour d'été avec des jeunes de 11/17 ans.

STATUT DU POSTE

Filière : Filière Technique Catégorie : C
Cadre d'emploi : Adjoints techniques territoriaux
Pôle : Enfance/Jeunesse

MISSIONS PRINCIPALES

- Préparer les repas journaliers tout au long du séjour (petit déjeuner/déjeuner et dîner)
- Assurer l'approvisionnement des produits alimentaires
- Organiser le travail et la production au sein de la cuisine dans le respect des règles en vigueur et normes HACCP
- Participer à l'élaborer des menus en respectant l'équilibre alimentaire
- Élaborer une liste prévisionnelle de produits nécessaires à la réalisation des plats
- Contrôler l'approvisionnement et la gestion des stocks des produits alimentaires
- Réaliser les achats nécessaires à la préparation des repas et aux respects des règles d'hygiène
- Entretenir, nettoyer et ranger les matériels, équipements utilisés : vérifier le bon fonctionnement du matériel, effectuer l'entretien courant des appareils et installations, nettoyer et vérifier la désinfection quotidienne de la cuisine et du matériel de cuisson, de la batterie de cuisine etc...
- Participer à la vaisselle, accompagner l'animateur et les jeunes missionnés sur cette tâche
- Appliquer les techniques et principes d'hygiène en restauration collective et rendre compte au directeur des anomalies rencontrées
- Appliquer et faire appliquer les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire et la réglementation sur la sécurité des conditions de travail
- Être pédagogue avec les jeunes qui participent à la confection des repas
- Réaliser les plats et recettes, contrôler la qualité sanitaire et gustative des préparations

PROFIL SOUHAITÉ

- Être ponctuel et assidu.
- Être concentré et attentif.
- Savoir organiser son temps.
- Être capable de s'adapter aux changements de rythme dans le travail quotidien.
- Être rigoureux (notamment dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité alimentaire).
- Être autonome
- Être capable de travailler en équipe
- Avoir une posture adaptée au public jeune et à chaque situation

FORMATION OU EXPÉRIENCE

- Pratique **souhaitée** dans le cadre d'un séjour de vacances
- Diplôme **exigé** de cuisinier (CAP/BEP/BAC PRO/BTS)
- PSC1 ou AFPS ou diplôme supérieur **souhaité**,
- Connaissances des règles d'hygiène HACCP et de sécurités **exigées**.
- Permis B **exigé** de 3 ans et plus.

CARACTÉRISTIQUES DU POSTE

Emploi a fort volume horaire du 06 au 17/07/26
Échange en amont avec la directrice pour la préparation du séjour
Emploi du temps organisé en plusieurs tranches journalières
Travail en relation avec l'équipe pédagogique et les jeunes
Relations directes avec la directrice du séjour
Présence obligatoire sur toute la période du séjour

LIEU D'AFFECTATION

Emploi situé sur le lieu du séjour, CORSE du nord, hébergement camping de plein air - départ possible de la commune de SAINT CYR EN VAL

RÉMUNÉRATION ET AVANTAGES

Rémunération statutaire + repas fournis + hébergement en tente compris

POSTE SOUS CONTRAT A PARTIR 1^{er} MAI 2026

Adresser une **lettre de motivation** accompagnée d'un **C.V.** avant le **04/03/2026** à :

Monsieur le Maire

140, rue du 11 Novembre

45590 SAINT-CYR-EN-VAL

✉ recrutement@mairie-saintcyrenval.fr

Site : <https://www.mairie-saintcyrenval.fr/infos-pratiques/offres-emploi/>

Renseignements techniques auprès de :

Mr BOULAY Franck, Responsable du Pôle Enfance/Jeunesse

☎ 02.38.76.84.20

✉ enf-jeun@mairie-saintcyrenval.fr

Référence : 2026-PEJ-020-Cuisinier économat saisonnier

*Veillez noter que les entretiens se dérouleront mercredi **08/04/2026** pour les candidats qui auront été retenus.*