



Pour le service de la petite enfance

Un cuisinier en crèche – remplacement temporaire (H/F)

Cadre d'emploi des adjoints techniques

Vous serez placé(e) sous l'autorité de la directrice de l'établissement

Située au nord-ouest du département des Hauts-de-Seine et faisant partie de l'établissement public territorial Boucle Nord de Seine, la ville de Bois-Colombes est idéalement située entre la gare de Paris/Saint-Lazare et le quartier d'affaires de La Défense.

Bien desservie par les transports en commun (lignes SNCF J et L, lignes de bus RATP, tramway), elle est également accessible en moins de 15 mn depuis l'autoroute A 86.

Ses 30 000 habitants bénéficient d'un cadre de vie agréable, grâce à une démarche ambitieuse de renouvellement urbain et à la mise en valeur du patrimoine existant. Ville en constante évolution grâce à des projets phares, tels que la création d'espaces publics qualitatifs dans les zones d'aménagement concerté, et dans le cadre du Grand Paris Express avec la création de deux gares sur la ligne 15 Ouest qui viendront à terme encore mieux desservir la Ville, elle est également l'une des communes du secteur les plus engagées en termes d'environnement avec l'obtention d'une 4^e fleur, de développement durable et particulièrement investie dans le bien-être au travail.

Quelles seront vos missions ?

Au sein d'un établissement d'accueil du jeune enfant et sous l'autorité de la directrice de l'établissement, vous assurez la préparation et la production des repas destinés aux jeunes enfants, dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité applicable à la restauration collective.

Vous serez chargé de produire et valoriser les préparations culinaires, de préparer et d'installer le matériel nécessaire.

Vous contrôlerez la qualité des denrées et préparations, goût, qualité et présentation, bon fonctionnement du matériel. Vous assurer l'entretien et l'hygiène des locaux et du matériel dans le respect des normes en vigueur.

Vous reconnaissez vous ?

- vous connaissez les normes HACCP, les règles d'hygiène en restauration collective ainsi que les principes de nettoyage et de désinfection ?
- vous maîtriser les techniques culinaires de niveau CAP ?
- vous savez utiliser le matériel professionnel et êtes attentif à son bon fonctionnement et à son entretien ?
- vous êtes rigoureux, organisé et vous avez le sens du travail en équipe ?

Alors, vous êtes le candidat que nous recherchons !

Quelles seront vos conditions de travail ?

- un temps de travail de 37h30 hebdomadaires
- un contrat à durée déterminée dans le cadre du remplacement temporaire d'un agent
- une rémunération statutaire

N'hésitez plus, ce poste est fait pour vous !



**Il est à pourvoir dès que possible et nous n'attendons plus que vous
pour rejoindre notre belle équipe !**

Pour postuler :

Merci de faire parvenir votre candidature (CV + lettre de motivation) par courrier avec la Réf.
CUIS2026 à :

*Mairie de Bois-Colombes
à l'attention de Monsieur le Maire
15, rue Charles-Duflos – 92277 Bois-Colombes Cedex*

ou par courriel à jepostule@bois-colombes.com