

## **Offre d'emploi CDI** **Commis de cuisine dans une cantine scolaire**

La cantine de l'école publique de Haute-Rivoire est gérée par une association de parents d'élèves qui emploie deux salariées pour la préparation des repas des enfants. La cuisine est entièrement faite sur place. Le service est quant à lui pris en charge par la Mairie.

Suite à un départ à la retraite, l'association recherche un(e) commis de cuisine pour aider la cuisinière à la préparation des repas et au nettoyage de la vaisselle et des locaux.

### **Missions :**

- participe à la préparation et à la production des repas ;
- vient en appui de la cuisinière sur la production chaude ;
- met en œuvre des techniques et des règles de fabrication culinaires simples ;
- participe au nettoyage ;
- peut participer aux commandes et au stockage des denrées et au service.

### **Compétences/qualités :**

- être intéressé(e) par la cuisine ;
- aimer travailler en petite équipe ;
- savoir s'adapter ;
- être autonome dans l'organisation de son travail (employeur associatif);
- avoir des bases sur les bonnes pratiques d'hygiène.

Temps de travail : de 10h à 14h les jours d'école, soit 16h par semaine sur 4 jours, 36 semaines par an.

Rémunération selon la grille de la convention de la Restauration de Collectivités. Salaire annualisé.

Début du poste à la rentrée scolaire de septembre : 01/09/2026

Si vous êtes intéressé(e), vous pouvez contacter l'association par mail : [asso.cantine.hr@gmail.com](mailto:asso.cantine.hr@gmail.com) et nous vous recontacterons. Pour toutes questions, vous pouvez joindre la présidente au 0754356212.

Envoi des candidatures (CV + lettre de motivation) sur [asso.cantine.hr@gmail.com](mailto:asso.cantine.hr@gmail.com)

Date butoire des candidatures le 30 avril 2026.

Entretiens prévus mi-mai.