



La Mairie du Vésinet – Yvelines, recrute :

Une Cuisinière / Lingère h/f

Par voie statutaire ou contractuelle

Le cadre de vie :

Située à 15 minutes de Paris en RER, la ville du Vésinet offre un cadre de vie unique en région parisienne grâce à son modèle exceptionnel de Ville-parc. La ville dispose d'un patrimoine historique et culturel riche avec plusieurs édifices classés, des espaces arborés, ainsi que cinq lacs et rivières. Le Vésinet est particulièrement attractif avec des commerçants dynamiques, de nombreuses associations et des établissements scolaires d'excellence. La ville offre une douceur et un art de vivre uniques en unissant la nature et l'architecture.

Votre mission :

Nous sommes à la recherche d'une cuisinière-lingère pour notre crèche. Vous travaillerez en étroite collaboration avec la directrice pour assurer la confection des repas dans le respect des règles d'hygiène HACCP, et l'entretien du linge.

La cuisinière prépare les **repas** en utilisant des produits frais, congelés ou en conserve, en suivant le Plan National Nutrition Santé et en considérant les **besoins nutritionnels** des enfants selon leur âge. Elle développe le **goût** des enfants grâce à des préparations culinaires personnalisées en accord avec la directrice, et collabore avec elle pour élaborer les **menus** en tenant compte des différents régimes alimentaires.

La cuisinière respecte strictement le Plan de Maîtrise Sanitaire et s'occupe de **l'entretien** de la vaisselle et des espaces annexes de la cuisine. Elle **réceptionne** les livraisons et vérifie la conformité des produits, tout en gérant les **stocks**. Elle participe à la réévaluation des menus en accord avec la directrice et aide à la **distribution** du linge et des fournitures en section. Selon le planning journalier de la structure, elle peut également **participer** à la surveillance de la sieste et des repas.

Votre profil :

- ✓ Expérience significative dans le domaine de la cuisine et/ou de l'entretien du linge.
- ✓ Connaissance des règles d'hygiène HACCP et du Plan National Nutrition Santé.
- ✓ Capacité à travailler en équipe et à communiquer avec la directrice et les autres membres du personnel.
- ✓ Rigoureux(se), organisé(e) et autonome.
- ✓ Capacité à s'adapter aux différents régimes alimentaires et aux besoins des enfants.
- ✓ Respecter les normes de sécurité et les règles de l'établissement.



Conditions salariales :

- Rémunération statutaire – Cadre d’emplois des adjoints techniques territoriaux – Cat. C
- Régime indemnitaire (RIFSEEP)
- Primes annuelles (CIA et Prime d’assiduité)
- Participation aux frais de transport
- Adhésion au CNAS
- Titres restaurants
- Participation mutuelle
- RTT

Pour postuler :

Adresser CV et lettre de motivation :

- Par courrier : Monsieur le Maire, Mairie Le Vésinet, 60 boulevard Carnot, 78110 Le Vésinet
- Par email : recrutement@levesinet.fr