

## **RECRUTEMENT D'UN CUISINIER (H/F)**

**Grade recherché : Adjoint technique**  
**Contrat de remplacement**

### **Intitulé du poste : Cuisinier remplaçant en crèche (H/F)**

#### **Descriptif de l'emploi**

Située à l'entrée du Médoc, proche de l'océan et de l'estuaire de la Gironde, la Communauté de Communes Médoc Estuaire regroupe 10 communes et compte plus de 30 000 habitants. Avec un service Petite Enfance composé de 40 agents, elle peut accueillir 79 enfants répartis sur 2 multi-accueil et 1 micro-crèche. Le service est complété par 2 relais petite enfance itinérants.

Pour son multi-accueil « Petits Bouchons » situé à LUDON-MEDOC, la Communauté de Communes Médoc Estuaire recrute **un cuisinier H/F à temps complet en contrat de remplacement**, au sein d'une équipe pluridisciplinaire de 12 personnes. La structure accueille 30 enfants au quotidien.

#### **Missions ou activités**

- Concevoir 30 repas par jour en tenant compte des normes d'hygiène de préparation des produits et de l'âge de l'enfant (de 3 mois à 3 ans), des régimes particuliers, de la qualité gustative, de la présentation des plats.
- Elaborer les menus en proposant des repas équilibrés dans le respect des règles de diététique de la petite enfance, en collaboration avec la directrice de l'établissement
- Préparer les matières premières alimentaires (lavage, épluchage, coupe, cuisson...)
- Réaliser l'assemblage et le dressage
- Participer à la préparation des commandes (autre cuisinier) en tenant compte de la qualité des produits et de l'enveloppe budgétaire
- Procéder à l'achat des produits en collaboration avec le cuisinier de l'autre établissement
- Réceptionner et contrôler les livraisons
- Gérer les stocks (épicerie, primeurs, laitages, surgelés)
- Nettoyer quotidiennement les locaux cuisine et réfectoire des enfants en respectant les normes imposées.
- Participer à la vie d'équipe de la structure
- Remplacement ponctuel du cuisinier du multi-accueil du PIAN-MEDOC (confection jusqu'à 50 repas par jour).

#### **Profil recherché**

Etre titulaire du CAP ou BEP cuisine  
Maîtrise des techniques en matière d'hygiène et de préparation (HACCP)  
Connaissance en diététique par rapport aux besoins du jeune enfant  
Connaissance du Plan National de Nutrition Santé  
Rigueur et autonomie demandées  
Sens du travail en équipe et adaptabilité.

**Le poste est à pourvoir le plus rapidement possible et pour 1 mois, renouvelable en fonction de l'absence de l'agent remplacé.**

Il s'agit d'un poste à temps complet, 36 heures hebdomadaires avec RTT.

Rémunération statutaire, régime indemnitaire, CNAS au-delà de 6 mois de présence, participation à la protection sociale complémentaire (mutuelle), contrat de groupe garantie maintien de salaire.

Rémunération : 1 690 € nets (2 100 € bruts) + congés payés.

Renseignement sur le poste : Nathalie GUEGUEN, Coordonnatrice Petite Enfance : 05 64 12 06 75 ([n.gueguen@medoc-estuaire.fr](mailto:n.gueguen@medoc-estuaire.fr)).

Adressez votre candidature (CV + lettre de motivation) par mail à la Direction des Ressources Humaines : [recrutement@medoc-estuaire.fr](mailto:recrutement@medoc-estuaire.fr) ou par courrier, à l'attention de Monsieur le Président de la Communauté de Communes Médoc Estuaire – 26 rue de l'Abbé Frémont – 33460 ARSAC.

Date limite de dépôt des candidatures : **31/05/2026**

Poste à pourvoir : **le plus vite possible**

**Date début de publicité : 13/05/2026**