

Au sein de la Région Grand Est, dans un environnement privilégié tant par la qualité du cadre de vie que par la richesse et la variété de son patrimoine, l'Agglomération de Chaumont (45 000 habitants – 63 communes) s'illustre par une politique volontariste soucieuse d'apporter à sa population un cadre de vie répondant aux besoins de chacun.

Dans un écrin de nature, **Chaumont bénéficie d'un cadre privilégié**, loin du stress des grandes métropoles. **La qualité de vie est un concept qui a du sens ici**. Sa ceinture forestière, ses parcs, dont le jardin Agathe Roullot et ses promenades en font une véritable ville à la campagne, **ville où il fait bon vivre**.

Ville de l'affiche, Chaumont accueille la biennale internationale de design graphique. Le Signe, Centre national du graphisme, accueille professionnels, étudiants, expositions permanentes... Un équipement qui complète l'offre culturelle déjà fournie avec le cinéma multiplexe « A l'affiche », la médiathèque des Silos « Maison du livre et de l'affiche », le théâtre « Le Nouveau Relax » – scène conventionnée, le conservatoire, les musées, la MJC « Maison des jeunes et de la culture », Les Rendez-vous du cinéma européen, Les Journées du patrimoine, le Salon du livre, les concerts... **La vie culturelle, rythmée par des saisons culturelles, couvre tous les domaines du spectacle et des arts plastiques**. L'été, Chaumont Plage et Les Estivales font le bonheur des plus jeunes avec un ensemble d'animations le plus souvent gratuites, en complément d'actions organisées par un tissu associatif dense.

L'Agglomération recrute pour la Ville de Chaumont, en mobilité interne/externe, par voie statutaire ou à défaut contractuelle :

Cuisinier en crèche collective (H/F)

(Catégorie C – Filière technique)

**Lieu d'affectation : Multi-accueil « Les Petits Poucets »
(Activité à hauteur de 100% pour la Ville de Chaumont)**

Au sein de la Direction de la Petite Enfance et, sous l'autorité de la Directrice du Multi-Accueil « Les Petits Poucets », vous aurez pour principales missions la réalisation des repas et goûters pour les enfants de 0 à 3 ans et la gestion des stocks de commande alimentaire. Pour cela, vous serez chargé(e) des activités suivantes :

Préparer les repas et goûters :

- réaliser les repas à partir des menus élaborés en coordination avec le cuisinier d'un autre établissement de la collectivité et les directions des crèches,
- préparer des repas adaptés aux jeunes enfants (textures, quantités, régimes spécifiques : allergies, sans porc, ...),
- appliquer les règles strictes d'hygiène et de sécurité alimentaire (HACCP, traçabilité, chaîne du froid),
- nettoyer et désinfecter les surfaces, équipements et locaux de cuisine après chaque service.

Gérer en autonomie les commandes et les stocks alimentaires :

- évaluer les besoins en denrées selon les menus et les effectifs,
- passer les commandes, réceptionner et vérifier les livraisons (quantité, qualité, DLC),
- assurer le stockage dans le respect des normes et suivre les stocks (rotation, péremptions, inventaire),
- tenir à jour les documents de suivi liés à la sécurité alimentaire,
- adopter une gestion raisonnée des achats, limiter le gaspillage, choix alimentaires de qualité, respect des équilibres budgétaires,
- privilégier dans la mesure du possible les produits frais, de saison et les préparations faites maison.

Travailler en lien avec l'équipe éducative pour adapter les repas :

- échanger régulièrement avec les professionnelles en section sur les quantités consommées, les préférences et les besoins des enfants,
- adapter les plats ou présentations en fonction des retours de l'équipe éducative,
- participer aux réunions ou temps d'échange sur les pratiques alimentaires.

S'impliquer dans la vie de la crèche :

- proposer ou participer à des ateliers culinaires simples avec les enfants (faire un gâteau, manipuler des aliments,...),
- contribuer à des événements comme la Semaine du goût, les fêtes et journées portes ouvertes (buffets, plats thématiques,...),
- favoriser l'éveil du goût, à la diversité alimentaire et au plaisir de manger.

Profil :

Vous êtes titulaire d'un CAP ou BEP ou BAC dans le domaine de la restauration collective et vous possédez une expérience d'au moins un an en restauration collective. Vous appréciez le travail en équipe. Vous connaissez les normes et règles en matière de restauration collective (méthode HACCP, diététique infantile, gestion des stocks et des commandes).

Vous avez une bonne condition physique (station debout prolongée, manutention de charge et expositions fréquentes à la chaleur ou au froid).

Poste à temps complet à pourvoir immédiatement.

Horaires du lundi au vendredi de 7h00 à 14h45.

Rémunération minimum mensuelle de 1801,73 euros bruts.

Prestations d'action sociale : chèques déjeuners, adhésion au CNAS, contrat collectif prévoyance (participation employeur mensuelle de 7 euros), etc., ...

Candidature (lettre de motivation + CV) à adresser avant le 05 décembre 2025 à : Monsieur Le Président, C'SAM, 5 Avenue Emile Cassez, B.P 32116, 52904 CHAUMONT Cedex 9 ou par mail à vcaput@agglo-chaumont.fr

Renseignements : Monsieur Jean-François BOISSON, Directeur de la Petite Enfance, au 06.45.96.67.76 ou par mail à jboisson@agglo-chaumont.fr

L'Agglomération de Chaumont collecte vos données personnelles dans le cadre de votre candidature. Vos données sont traitées à la condition que vous ayez manifesté votre consentement (Article 6.a du RGPD).

Vos données personnelles sont gérées exclusivement par la Direction des Ressources Humaines dans le cadre du processus de recrutement. Vos données ne font pas l'objet de transferts hors du territoire de l'Union Européenne.

Vos données personnelles seront conservées pendant 2 ans ou de votre durée d'activité au sein de la collectivité.

Conformément à la réglementation applicable, vous pouvez accéder et obtenir copie des données vous concernant. Vous disposez également d'un droit d'opposition, de rectification, d'effacement à la conservation et à la communication sur vos données personnelles. Aussi, vous bénéficiez, en toute hypothèse, du droit de retirer votre consentement à tout moment.

Vous pouvez faire valoir vos droits en contactant : dpo@cdg52.fr

En tout état de cause, vous disposez du droit d'introduire une réclamation auprès d'une autorité de contrôle. Consultez le site cnil.fr pour plus d'informations sur vos droits.