

La mairie du Poiré-sur-Vie regroupe une centaine d'agents répartis en 4 pôles : ressources et moyens généraux, communication-événements-vie locale, enfance-jeunesse et technique. Le sens du service public et la qualité des missions réalisées pour nos usagers sont au cœur de nos engagements ! Une ville dynamique et attractive, aux multiples projets, qui en font un lieu privilégié pour s'épanouir professionnellement.

**Nous recherchons un cuisinier pour une mission de 6 semaines au sein du service Cuisine Municipale, afin de renforcer l'équipe en place durant la période estivale.**



## Tes missions

- Cuisiner et préparer des plats à partir des fiches techniques dans le respect des règles d'hygiène de restauration collective
- Maîtriser les techniques de production liaisons froide et chaude
- Nettoyer le matériel et les locaux
- Réceptionner et contrôler les livraisons
- Respecter les procédures HACCP
- Appliquer les règles de sécurité au travail



## Tes qualités

- Travail en équipe
- Capacité à travailler en autonomie
- Rigueur
- Sens de l'organisation
- Capacité à rendre compte
- Polyvalence au sein du service



## Tes collègues, ton environnement

Sous l'autorité hiérarchique du responsable de la Cuisine Municipale, tu intégreras le service composé de 10 agents permanents.

### Conditions d'exercice

- Horaires continus : 7h00-14h30 avec pause repas de 30 minutes
- Déjeuner fourni
- Travail le week-end et les jours fériés par roulement (1 sur 2 en période normale)
- Temps de travail : 35h hebdomadaires annualisées



## Ton profil

- Contractuel de droit public : CDD de 6 semaines.
- Formation de cuisinier
- Expérience souhaitée, notamment en collectivité
- Connaissance des différentes techniques de cuisson, maîtrise des règles d'hygiène et de sécurité (HACCP)



## Bon à savoir !

Pour la 9e année consécutive, la cuisine municipale du Poiré-sur-Vie vient d'obtenir le Label «Ecocert En Cuisine». Cette certification récompense le travail engagé depuis plusieurs années : des circuits courts pour l'approvisionnement, des produits frais et de préférence en provenance de l'agriculture biologique, des actions pédagogiques...

La cuisine municipale prépare les repas de l'EHPAD Yves COUGNAUD, des écoles publiques, du portage de repas et de la crèche «Pomme de Reinette». En 2025, 141 430 repas ont été préparés par la cuisine municipale, dont 90 % de plats faits maison, à partir de produits labellisés qualité (AOP, IGP, AOC, Label Rouge...).



## Rejoins-nous !

**Poste à pourvoir du 20 juillet au 30 août 2026**

**Ta candidature est à adresser au plus tard le 30 avril 2026 à l'attention de :**

Madame le Maire  
Mairie de Le Poiré-sur-Vie  
4 Place du Marché  
85170 LE POIRE-SUR-VIE

**ou**

• **par mail à [rh@lepoiresurvie.fr](mailto:rh@lepoiresurvie.fr)**

• **via le site internet [www.ville-lepoiresurvie.fr/decouvrir/emploi-et-stages](http://www.ville-lepoiresurvie.fr/decouvrir/emploi-et-stages)**