

# Vaujany Station-village

1250m - 3330m / Alpes-Isère



©Olivier Lefebvre

La Mairie de Vaujany recrute :

## UN AIDE CUISINIER AU PÔLE ENFANCE (H/F)

Poste à l'année à pourvoir dès le 08 septembre 2025

*Située dans l'Oisans face au superbe massif des Grandes Rousses, à 1250m d'altitude, la commune de Vaujany possède tout le charme et le cachet d'une authentique station-village de montagne.*

*Vaujany est une destination à taille humaine et au caractère familial affirmé, installée au cœur du domaine skiable international de l'Alpe d'Huez. Au rythme des saisons, elle offre la richesse d'une vraie vie de village, dotée d'infrastructures sportives et culturelles de qualité ouvertes à l'année.*

*Choisir de travailler à Vaujany, à 50km de Grenoble, c'est faire le choix d'une vie dans un environnement préservé sans pour autant renoncer à une vie sociale et culturelle de qualité. La commune est également empreinte d'un tissu associatif particulièrement dynamique.*

### AVANTAGES LIÉS AU POSTE

*Possibilité d'adhésion à l'Amicale du Personnel pour différentes prestations*

*Participation financière aux régimes de mutuelle et prévoyance*

*Possibilité d'adhésion au COS 38*

### SPÉCIFICITÉS DU POSTE

*Temps complet 35h avec modulation du temps de travail en fonction des besoins du service.*

*Travail en semaine + week-end et jours fériés en saison d'hiver.*

Dans le cadre de la restauration collective du Pôle Enfance, vous aidez l'équipe en cuisine lors des préparations culinaires à destination :

- des enfants (de 6 mois à 16 ans),
- des personnes bénéficiant d'un service de repas à domicile (personnes âgées et /ou en situation de handicap),
- et du personnel travaillant au pôle enfance,

dans le respect de la législation en vigueur en matière d'hygiène alimentaire (HACCP, plan de maîtrise sanitaire...).

Vous travaillez sous l'autorité de la Responsable de cuisine pour le service du midi uniquement.

### MISSIONS

#### Travail en cuisine

- Assister l'équipe dans la confection et la présentation des plats en exécutant notamment les tâches préalables à l'élaboration des repas
- Participer à la confection des plats, des desserts et des goûters
- Surveiller la cuisson des plats
- Dresser les assiettes en veillant à l'équilibre et l'équité du contenu

## RECRUTEMENT

Voie statutaire - cadre d'emploi des Adjointes Techniques catégorie C

Ou voie contractuelle : contrat d'un an

## SALAIRE

Rémunération en fonction de la grille statutaire du grade d'Adjoint Technique et régime indemnitaire selon profils et expériences

## Distribution des repas en section

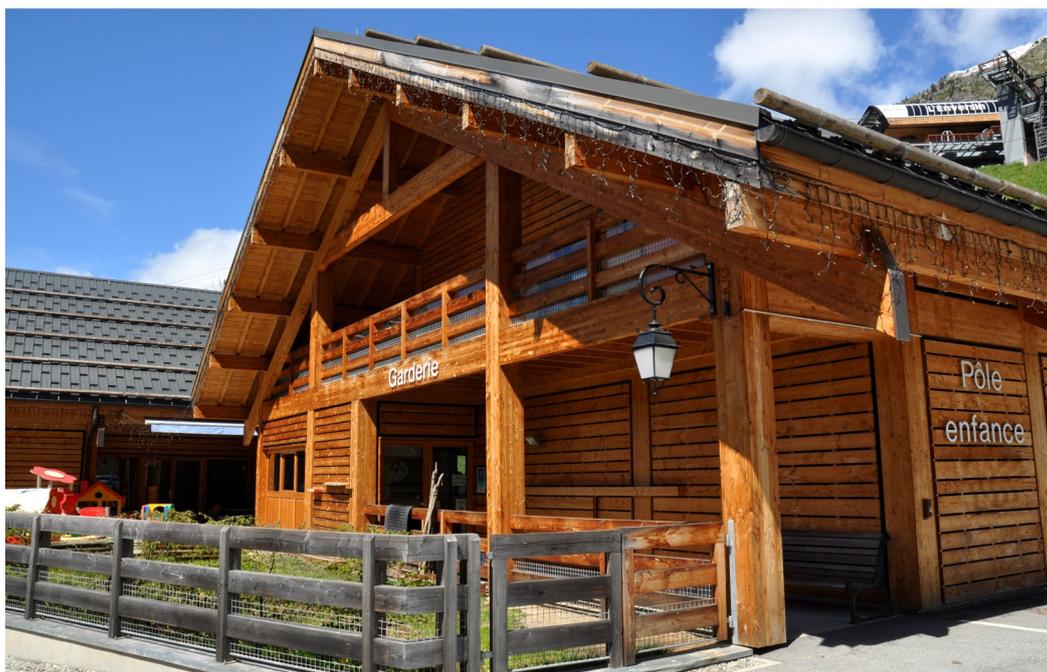
- Répartition et distribution des repas et étuves selon les sections
- Récupération des chariots en fin de service

## Nettoyage

- Veille à l'hygiène et à la propreté des locaux, des mobiliers et du matériel
- Nettoyage, entretien et rangement du matériel
- Respect et veille au port de la tenue adaptée (EPI)
- Nettoyage des tables, chaises et du réfectoire, plonge etc...

## PROFIL

- *Expérience professionnelle en cuisine ou restauration collective appréciée*
- *Sens de l'organisation et du travail en équipe, rigueur, ponctualité et discrétion*
- *Formation HACCP souhaitée*



## POUR CANDIDATER

Adresser candidature + CV + photo à l'attention de :

Monsieur le Maire

Mairie – 11 route de la Cour Basse -  
38114 VAUJANY

Ou par mail : [secretariat@vaujany.fr](mailto:secretariat@vaujany.fr)

Avant le 13 juillet 2025