

OFFRE D'EMPLOI – Cuisinier(ère) de collectivité

Nous recherchons un(e) cuisinier(ère) autonome et engagé(e) pour rejoindre notre centre accueillant des enfants de 6 à 14 ans lors de classes de découverte et colonies de vacances.

Implanté en pleine nature, notre centre place l'éducation à l'environnement et la découverte de la forêt au cœur de son projet pédagogique. Rejoignez une équipe chaleureuse, dans un cadre exceptionnel où la qualité de vie, la convivialité et le respect du vivant sont essentiels.

 Lieu : Commune de Nibelle (45) – Au cœur de la forêt domaniale d'Orléans

 Contrat : CDD de février à fin août, renouvelable selon les réservations de groupe à l'automne

Missions

Élaborer et préparer des repas équilibrés et variés, adaptés aux enfants (20 à 35 couverts).

Gérer seul(e) la cuisine : préparation des repas, entretien des locaux, gestion de la plonge.

Assurer le service du repas du midi avec coupure l'après-midi, ainsi que celui du repas du soir.

Gérer l'approvisionnement : commandes, réception et stockage des denrées.

Respecter les normes d'hygiène et de sécurité alimentaire (HACCP).

Proposer des menus simples, de saison, privilégiant des produits locaux lorsque possible.

Travailler en lien avec la direction et l'équipe du centre (4 à 8 personnes).

Profil recherché

CAP/BEP cuisine ou expérience confirmée en restauration collective.

Autonomie, sens de l'organisation et rigueur.

Goût pour une cuisine familiale de qualité.

Sensibilité pour les valeurs de société, d'éducation à l'environnement et la découverte de la nature.

Permis B et véhicule souhaités (site isolé en forêt).

Apprécier le travail auprès d'enfants et au sein d'une petite équipe.

Conditions

CDD de février à fin août (renouvellement possible).

Effectifs : 20 à 35 enfants.

Repas fournis.

Hébergement possible, à discuter.

Salaire : 2 048,79 € brut / mois.

Avantages CSE (après quelques mois) :

- Chèques vacances
- Chèques cadeaux
- Avantages culture (billetterie, activités, etc.)

Candidature

Envoyer CV + lettre de motivation avant le 25 janvier 2026 à :

 lescaillettes@ouloiret.fr

Pour plus d'informations :

 06 72 30 42 93

 Paul Quennehen – Directeur du centre

