

Un Cuisinier (H/F)

https://emploi.grandbesancon.fr/front-jobs-detail.html?id_job=2419&id_origin=0



Limite de candidature	01-11-2026
Mise à jour Service	24-09-2026 DEPARTEMENT EDUCATION
Localisation	BESANCON
Contrat	Titulaire/lauréat de concours / Contractuel
Statut	-
Fonction	A01 Agent d'accueil (H/F)
Date de fin	01-11-2026
Filière	Filière technique
Catégorie	C
Cadre d'emploi	ADJOINT TECHNIQUE
Grade	Adjoint technique principal de 2ème classe, Adjoint technique principal de 1ère classe, Adjoint technique

Contexte et définition du poste

VILLE DE BESANCON

- Chef-lieu du département du Doubs
- 117 912 habitants

La Ville de Besançon recrute pour le service Restauration de la Direction Education :

UN CUISINIER (H/F)

Missions :

Sous l'autorité du chef de partie :

- Participer au processus global de production des repas : de la réception des marchandises au départ des containers dans les différents restaurants des écoles, des accueils de loisirs et des Etablissements d'Accueil

Un Cuisinier (H/F)

https://emploi.grandbesancon.fr/front-jobs-detail.html?id_job=2419&id_origin=0

des Jeunes Enfants,

- Préparer les plats dans le respect des consignes données,
- Mettre en œuvre des techniques culinaires dans le respect rigoureux et strict des règles d'hygiène,
- Evaluer la qualité des produits de base et vérifier les préparations culinaires (qualité, goût, présentation),
- Respecter les procédures de contrôle et signaler les dysfonctionnements,
- Entretenir le matériel et les locaux dans le respect du plan de nettoyage, des recommandations et des consignes,
- Participer à la commission de menus le cas échéant.

Profil recherché

Profil :

- CAP ou diplôme équivalent de cuisinier
- Connaissance des techniques culinaires, de la réglementation HACCP
- Rigueur et vigilance quant aux règles d'hygiène
- Qualités relationnelles et sens du travail en équipe
- Autonomie et adaptabilité
- Connaissance des techniques d'entretien des locaux et du matériel

Conditions particulières:

Horaires de 6h à 13h12 et présence obligatoire en période scolaire.

Station debout prolongée et manutention de charges répétée

Recrutement par :

- voie statutaire : aux agents relevant du cadre d'emploi des adjoints techniques
- intégration directe sur le grade d'adjoint technique. **Conformément au Code général de la fonction publique, la priorité des recrutements est réservée aux agents titulaires ou inscrits sur les listes d'aptitude (suite concours ou examens) qui seront reçus lors d'un premier jury. L'examen des candidatures n'ayant pas la qualité de fonctionnaire se fera dans un deuxième temps si le jury initial est déclaré infructueux.**
- selon la législation applicable aux travailleurs handicapés

D'autres bonnes raisons de nous rejoindre :

- Rémunération statutaire et régime indemnitaire lié aux fonctions exercées + prime annuelle versée en fin d'année, correspondant à un traitement indiciaire mensuel,
- Conditions de travail favorables : flexibilité des horaires sur 36h20 / semaine, aménagement sur 4.5 jours ou 9 jours sur 10 selon les postes, 35 jours de congés
- Avantages du Comité des œuvres sociales de la collectivité : chèques vacances, voyages, loisirs et billetterie, locations saisonnières, à des prix attractifs,
- Participation de l'employeur à l'assurance prévoyance et à la mutuelle santé sous contrat collectif
- Forfait "mobilités durables" prévu à hauteur de 300€ maximum / an, pour les agents utilisant leur vélo ou

Un Cuisinier (H/F)

https://emploi.grandbesancon.fr/front-jobs-detail.html?id_job=2419&id_origin=0

trottinette pour leur déplacement domicile-travail,

- Remboursement des frais de transports en commun à hauteur de 75 % (limite maximum de 104.04 €)
- Une offre de formations pour vous permettre de développer vos compétences et vous accompagner dans votre parcours professionnel.

Date limite de candidature : 31 OCTOBRE 2026

Pièces requises : lettre de motivation et CV (format pdf)

Contacts :

- RH : Sandrine JACQUOT SELUKSY, Chargé de recrutement, au 03.81.61.52.76.
- Au sein du service : Anthony PELLETERET, chef de service Restauration au 03.81.61.52.37