

UN CUISINIER (H/F)

Temps complet - Filière technique – Catégorie C

Recrutement par **voie statutaire, ou à défaut contractuelle**
À pourvoir le **3 novembre 2025**

LA COLLECTIVITÉ

Station balnéaire de la baie du Mont-Saint-Michel, la Ville de Granville bénéficie d'un environnement stable et motivant, riche d'équipements sportifs, sociaux et culturels sur un territoire à taille humaine.

Au sein de la Direction Action sociale et Solidarités, le Foyer de Jeunes Travailleurs de Granville s'articule autour de deux établissements principaux (Saint-Nicolas et Le Roc).

Ces foyers accueillent des jeunes de 16 à 30 ans et visent à favoriser la socialisation, l'émancipation et l'entrée dans la vie active des jeunes hébergés.

Le restaurant du foyer de jeunes travailleurs du Roc, situé dans le quartier de la Haute ville, est ouvert au public le midi (de 80 à 120 repas) et réservé aux résidents le soir (de 20 à 30 repas).

LE POSTE, SES MISSIONS ET SES CONDITIONS

Les conditions du poste

Les candidatures sont à adresser avant le **lundi 19 octobre 2025**

- Filière **technique** – Catégorie C
- Recrutement par **voie statutaire, ou à défaut contractuelle (CDD 1 an)**
- Poste à **temps complet, du lundi au vendredi, à pourvoir le 3 novembre 2025**
- Poste basé au FJT du Roc 12, place d'armes, à Granville

Le poste et ses missions

En lien hiérarchique avec le directeur, et dans le respect des normes d'hygiène et de sécurité vous assurez la gestion de la cuisine satellite du FJT du Roc :

- Assurer la production des préparations culinaires : entrées, desserts
- Remettre en température et assurer la présentation des préparations culinaires : plats
- Assurer le service des repas auprès des usagers du restaurant
- Elaborer les menus en lien avec la cuisine centrale
- Effectuer les commandes de denrées auprès de la cuisine centrale et auprès de fournisseurs
- Gérer les stocks de denrées
- Assurer l'entretien des locaux et des matériels selon les règles d'hygiène
- Contribuer à la démarche qualité dans le cadre du projet socio-éducatif du FJT

CE QUI FAIT DE VOUS LE PROFIL IDÉAL

- Maîtrise des techniques de nettoyage HACCP en fonctions des différents sols et types de locaux
- Connaissance des règles de sécurité liées au port des E.P.I., du stockage et du l'utilisation des produits d'entretien
- Adaptabilité, discrétion
- Capacité à travailler en équipe
- Connaissances des outils bureautiques (Outlook, Excel)
- Connaissance du public jeune (16-30 ans) hébergé au sein de l'établissement

POURQUOI NOUS REJOINDRE ?

- Projets innovants et motivants
- **Culture de travail inclusive**, source de progrès et de richesse pour la collectivité
- **Parcours d'accueil et d'intégration** pour les nouveaux arrivants
- Politique de **formation dynamique**
- **Territoire attractif – cadre de vie agréable**
- **Accès facile – transports urbains gratuits – Parking à proximité**
- Participation possible à votre **forfait mutuelle** et **forfait prévoyance** pour vous et votre famille
- **Adhésion au CNAS** (organisme proposant une offre complète de prestations sociales pour les agents de la collectivité)
- **Cours de sports collectifs hebdomadaires proposés par un éducateur et destinés exclusivement aux agents**

LIEN DE CANDIDATURE

Les candidatures sont à adresser à monsieur le Maire de la Ville de Granville
via le lien internet suivant :

fdca36.ville-de-granville@apply.werecruit.io