



## ASSOCIATION MONTESSORI DU VALROMEY - A.M.V.

104 route du col de Richemont - 01260 Champagne en Valromey  
Tél. 04 79 87 69 78 - Mail : [gestion@montessori01.fr](mailto:gestion@montessori01.fr) - Site : [www.montessori01.fr](http://www.montessori01.fr)  
N° Siret : 389 568 353 000 38 - APE : 8520Z

### RECRUTE UN(E) CUISINIER(E)

Créée en 1991, l'école Montessori bilingue du Bugey est implantée dans un territoire rural dynamique, situé entre Lyon et Genève. Depuis 30 ans, elle réunit différentes composantes qui rendent le projet unique : pédagogie Montessori, sous contrat avec l'État, plurilinguisme, ancrage dans le Valromey, fonctionnement associatif, dimensions internationales... Avec un effectif de 70 élèves répartis de la toute petite section à la 6ème, l'école attire des familles originaires d'horizons variés, qui viennent alimenter le dynamisme du tissu associatif local.

**Le/la cuisinier(ère) est en charge de la confection quotidienne des menus et des repas pour 60 à 80 personnes (enfants et équipe encadrante), de la gestion des approvisionnements dans le budget imparti, du nettoyage et désinfection du matériel de la cuisine et l'entretien de la cuisine.**

#### Missions principales du poste :

- la confection des menus et des repas (pour 60 à 80 personnes) dans le respect des normes en vigueur (HACCP) et des techniques culinaires,
- la gestion des approvisionnements, en collaboration avec la personne en charge de l'administration,
- la maîtrise du coût moyen du ticket selon le budget fixé par l'association,
- le contrôle de la qualité et des préparations
- le nettoyage et désinfection du matériel de la cuisine,
- la réalisation de collations à titre exceptionnel pour les événements organisés par l'école,
- le respect du cahier des charge de la cuisine, et notamment de travailler des produits en approvisionnement local, bio et de saison, incluant des régimes spéciaux pour certains enfants (notamment sans gluten ni lactose, végétarien)

Le/la cuisinier(ère) travaillera en autonomie, sous la responsabilité et en collaboration avec la personne en charge de l'administration, et sous la direction de l'école et la responsabilité de l'association.

Il/elle participera de façon active au projet d'amélioration du service de restauration proposé par l'association.

#### Profil :

- titulaire de la formation HACCP
- titulaire d'un diplôme/titre de cuisinier (CAP cuisine, BPA transformation alimentaire,...)
- maîtrise les compétences techniques des productions culinaires
- avoir éventuellement déjà exercé en restauration collective
- autonome et organisé(e)
- rapide et volontaire
- sérieux et responsable
- s'intéresse aux filières courtes, et aux produits bio, de saison

#### Temps de travail :

En période scolaire, 27,5 heures par semaine réparties de la manière suivante :

- les lundis, jeudis et vendredis : de 8h00 à 14h30, soit 6,5h par jour
- les mardis : 8h de travail à effectuer à partir de 8h00

A cela s'ajoutent 18 heures par an pour la préparation de mets destinés aux événements (portes ouvertes, spectacles...),

#### *Et pendant les vacances scolaires :*

- 30 heures (par an) de ménage, organisation, préparation des menus avant chaque rentrée scolaire (5\*6 heures)
- 6 heures de réunions (dont une réunion d'équipe avant chaque rentrée scolaire)

#### Rémunération :

Taux horaire SMIC 11.27€ brut + 10% correspondant aux congés payés, soit 12.39€ brut/heure. A discuter selon expérience.

Contrat annualisé (lissage mensuel).

Contrat en CDI avec une période d'essai de 2 mois renouvelable.

Mutuelle d'entreprise\* proposée au tarif de (augmentation en cours) :

- ✓ 13.92€ par mois pour une personne seule
- ✓ 27.29€ par mois pour un couple ou un parent avec son enfant
- ✓ 39.63€ par mois pour une famille

Avec possibilité d'augmenter des seuils de remboursement directement auprès de la mutuelle.

\* obligatoire sauf pour les CDD ou les personnes bénéficiant déjà d'une couverture mutuelle obligatoire, ou CMU (sur attestation)

**Poste à pourvoir pour le 20 février 2023.**

Observations de la cantine scolaire possible jusqu'au 4 février.

**ENVOYEZ votre candidature :**

par mail à :

[gestion@montessori01.fr](mailto:gestion@montessori01.fr)

ou par courrier à l'adresse suivante :

Association Montessori du Valromey  
M. le Président de l'Association  
« Recrutement Cuisinier(ère) »  
104 route du Col de Richemont  
01260 CHAMPAGNE EN VALROMEY