

Située à 1 heure de Bordeaux et de Saintes, la **Communauté de Communes de Blaye (CCB)** est un Etablissement Public de Coopération Intercommunale qui rassemble 20 communes et regroupe 140 agents. La Communauté de Communes de Blaye dispose de deux satellites communautaires :

- **Son Centre Intercommunal d'Action Sociale (CIAS)**, installé à l'Espace France Services de Blaye, exerce une action générale de prévention, d'accompagnement et de développement social sur le territoire communautaire. Plaçant la personne accueillie au cœur de son action publique, le CIAS et ses équipes poursuivent leur intervention dans le respect des personnes, usagers du service, et en adaptation à chacune des situations rencontrées.
- **Son Office de Tourisme Intercommunal** est également situé à Blaye. Les atouts touristiques du territoire se déclinent tant en termes de patrimoine et de vignoble que de proximité avec l'estuaire de la Gironde.

Le Service Petite Enfance se compose d'une crèche multi-accueil à Blaye de 24 places, d'une crèche multi-accueil à Cars de 18 places et d'un relais petite enfance.

Placé(e) sous l'autorité hiérarchique de la coordinatrice petite enfance,

Vos missions

Production et valorisation de préparations culinaires

- Assiste la cuisinière dans l'ensemble de ses tâches,
- Remplace la cuisinière en son absence,
- Met en œuvre les règles d'HACCP,
- Aide à la préparation des repas, dans le respect des règles d'hygiène de la restauration collective :
 - ✓ Epluchage, lavage, cuisson des fruits et légumes,
 - ✓ Participe à la préparation et cuisson des viandes et poissons,
 - ✓ Respecte les délais de fabrications,
 - ✓ Conditionne les repas pour la liaison froide et chaude pour le transport,
 - ✓ Prépare les échantillons pour la traçabilité,
 - ✓ Propose de nouvelles recettes,
- Participe aux réunions de services sur les points de l'ordre du jour relatifs à la gestion de la cuisine ou sur les questions de l'alimentation.
- Participe à la gestion des stocks et commandes :
 - ✓ Concourt à l'inventaire,
 - ✓ Contribue au bon ordre la réserve,
 - ✓ Prend part à la Réception, vérification et rangement des livraisons

Maintenance et hygiène des locaux et matériel

- Effectuer le nettoyage de la vaisselle et des ustensiles de cuisine
- Ranger la cuisine,
- Entretenir les ustensiles, du matériel de cuisine et des locaux dans le respect du plan de nettoyage et des protocoles établis
- Vérifier le bon fonctionnement du matériel
- Assurer l'entretien préventif du matériel
- Repérer les dysfonctionnements et les signaler
- Repérer les situations à risques et les signaler
- Transport des repas à la crèche de Cars (ponctuel)

Votre profil

• Connaissances requises :

- ✓ Maîtriser les techniques culinaires classiques et techniques culinaires adaptées à la restauration collective,
- ✓ Avoir une connaissance sur les obligations réglementaires et recommandations du GEMRCN (Groupement d'Etude des Marchés en Restauration Collective et de Nutrition)
- ✓ Connaître les besoins nutritionnels du jeune enfant
- ✓ Connaître les procédures et autocontrôles mis en place dans le cadre du plan de maîtrise sanitaire,
- ✓ Savoir présenter et décorer des plats

• Expériences requises :

- ✓ Une expérience dans la restauration collective est souhaitée
- ✓ Une expérience dans la fonction publique serait appréciée

• Qualités requises :

- ✓ Avoir le sens du service public,
- ✓ Être capable de travailler en équipe,
- ✓ Être capable de s'adapter rapidement,
- ✓ Disposer de bonnes capacités relationnelles,
- ✓ Être capable de respecter des délais,

• Diplôme attendu :

- CAP cuisine

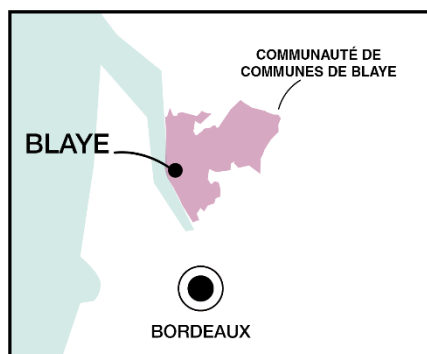
Vos avantages

- Bonne humeur garantie

Conditions de recrutement

- **Type de poste :** Permanent
- **Règlementation (pour poste permanent uniquement) :** A titre dérogatoire par rapport aux candidatures de fonctionnaires (Art. L332-8 disposition 2 du code général de la fonction publique). Un contractuel peut être recruté sur ce poste si aucune candidature d'un fonctionnaire ne convient, et si les besoins des services et la nature des fonctions le justifient.
- **Statut :** Titulaire ou contractuel
- **Temps de travail :** 20 heures hebdomadaires
- **Déplacements :** permis B et véhicule personnel indispensables
- **Salaire :** rémunération selon grille statutaire + régime indemnitaire
- **Prise de poste envisagée pour le :** 01/11/2026
- **Les entretiens prévus les :** 09/10/2026 et 15/10/2026

Votre lieu de travail



Communauté de Communes de Blaye
Crèches de Blaye et de Cars



20 min de l'A10 • 50 min de Bordeaux • 1h de Saintes •
1h de Libourne • 1h15 de Royan • 1h30 de La Rochelle •
Traversée en bac vers le Médoc / l'Océan

Votre candidature avant le 11/10/2026



Envoyer CV & Lettre de motivation adressée à M. le Président,
par mail à : ccb@ccb-blaye.com