



**Syndicat Intercommunal du Groupe Scolaire  
Du Sappey en Chartreuse et de Sarcenas**

Place des Justes 38700 LE SAPPEY EN CHARTREUSE

Contact : mail : [peri.sigs@gmail.com](mailto:peri.sigs@gmail.com)

Tel : 04 76 27 62 65

## **FICHE DE POSTE AIDE CUISINE/PLONGEUR**

### **Missions principales :**

Sous la direction du cuisinier, dans le respect des normes HACCP et du plan de maîtrise sanitaire, l'aide de cuisine/plongeur aide à la préparation des ingrédients, l'entretien des locaux et le nettoyage de la vaisselle et batterie de cuisine.

- Il prépare les ingrédients nécessaires à la confection des recettes.
- Il met en place les desserts et/ou entrées.
- Il assure le nettoyage des plans de travail, des ustensiles de cuisine et des locaux.
- Il participe à la réception et au stockage des marchandises.
- Il assure le nettoyage de la vaisselle.
- Il effectue l'entretien de la salle à manger et des sanitaires.

### **Contexte de travail :**

Équipe de 12 agents salariés au sein du SIGS qui gère les temps périscolaire et extrascolaire des communes du Sappey-en-Chartreuse et de Sarcenas.

La cuisine scolaire est organisée et pilotée par un cuisinier-gestionnaire.

Le temps de cantine est organisé en 2 services d'environ 65 enfants, il débute à 11h30 et se termine à 13h30.

**Le public :** Enfants de 3 à 11 ans (maternelle et élémentaire) et 18 enfants de la crèche servis en liaison chaude.

**Lieu de travail :** Cantine scolaire du Sappey-en-Chartreuse (38)

**Horaires :** 6h00 à 14h30 - pause de 30 mn de 11h00 à 11h30

### **Tâches :**

Sous la responsabilité du cuisinier, les tâches à effectuer tous les jours (lundi, mardi, jeudi, vendredi) sont : de 6h00 à 8h00\*:

- aide à la préparation des ingrédients (lave, désinfecte, épluche, découpe les fruits et légumes à la main ou avec des machines (machine à éplucher, robot-coupe, essoreuse).
- Mise en ramequins d'entrées ou de desserts.
- Découpe de fromage.

De 8h00 à 11h00\*:

- Assure le nettoyage de la vaisselle et de la batterie de cuisine.
- Mise en place des tables pour le 1<sup>er</sup> service et aide au dressage du 2<sup>nd</sup> service.
- Évacue les cartons et emballages vers les lieux dédiés de la commune.
- Évacue les déchets biodégradables vers les lieux dédiés de la commune.
- Nettoyage des locaux (zone de livraison, zone de décartonnage, vestiaire).

**\* horaires susceptibles de modification en fonction du menu du jour.**

De 11h30 à 14h30

- plonge des 2 services de cantine
- nettoyage des tables et du sol de la salle de cantine selon les normes HACCP.
- nettoyage du couloir d'accès et des toilettes du restaurant scolaire.

Le mercredi, votre présence de 9h00 à 11h00

- réception des livraisons
- nettoyage de fond des locaux de la cuisine et de la salle de restaurant.

**Toutes les tâches liées à la cuisine sont à réaliser dans le respect des normes HACCP et du Plan de Maîtrise Sanitaire de la cuisine qui sera porté à connaissance du salarié.**

**Temps de travail :**

Quotité de travail : 82%

En période scolaire : 36H/ semaine

Contrat annualisé

Démarrage : 27/08/2026

**Diplôme requis :**

Agent de restaurant, ou agent de cuisine

**SALAIRE ET CONDITIONS DE TRAVAIL**

CDD de 1 à 3 ans renouvelable

Salaires : grille indiciaire de la fonction publique territoriale, avec reprise de l'ancienneté (grade adjoint technique catégorie C)

Avantage nature : repas

Participation au transport (sous conditions réglementaires)

Prime de fin d'année

Comité des Œuvres Sociales (chèques vacances, tarifs réduits voyages et spectacles)

Possibilité de participation employeur à la mutuelle santé

Accès prioritaire aux logements communaux en cas de projet d'installation dans le village

Date limite de candidature : 19 juin 2026

Informations complémentaires et remise des candidatures : LM + CV à transmettre à Albane du BOISGUEHENEUC, directrice générale, [direction.sigs@gmail.com](mailto:direction.sigs@gmail.com)