

# LA COMMUNAUTE D'AGGLOMERATION DU GRAND DOLE

Recrute

## UN CUISINIER H/F

### Pour le Syndicat Mixte de la Grande Tablée

Cadre d'emplois des adjoints techniques  
Par voie statutaire ou par voie contractuelle (CDD 6 mois renouvelable)  
Temps complet – Poste à pourvoir à compter du **31 août 2026**

#### **ACTIVITÉS PRINCIPALES :**

Sous l'autorité du Directeur du Syndicat Mixte « La Grande Tablée », vous réalisez le déconditionnement des matières premières et participez à la production et au conditionnement des secteurs froid et chaud de la cuisine centrale, d'une capacité de 4000 repas journaliers, selon le principe de la liaison froide.

- Vous participez à la fabrication des préparations maison à base de produits locaux dans le respect des fiches techniques et des normes d'hygiène ;
- Vous effectuez les contrôles nécessaires (goût, poids, température ...) ;
- Vous participez à la création de nouvelles recettes ;
- Vous participez à l'élaboration de prestations exceptionnelles ;
- Vous participez au nettoyage des locaux de production.

#### **PROFIL :**

- Titulaire d'un CAP cuisine minimum
- Vous maîtrisez les techniques culinaires de la restauration collective
- Vous maîtrisez les bonnes pratiques d'hygiène
- Vous avez l'esprit d'équipe
- Vous êtes rigoureux et organisé
- Vous êtes autonome
- Vous êtes à l'aise avec l'informatique

#### **CONDITIONS DE TRAVAIL :**

- Temps de travail : 1607 heures annuelles du lundi au vendredi (sans week-end ni jours fériés)
- Lieu d'exercice : Cuisine centrale « la Grande Tablée » – 175 rue Pablo Picasso – 39100 DOLE
- Station debout prolongée et environnement de travail à forte variation de température et d'humidité
- Port de charges

Merci d'adresser votre candidature (lettre de motivation + curriculum vitae), **avant le 29 mai 2026**,  
à :

Monsieur le Président  
Direction des Ressources Humaines  
Hôtel de Ville  
Place de l'Europe  
39100 DOLE  
[drh@dole.org](mailto:drh@dole.org)