Avis de vacance Ville de Saint-Martin-d'Hères	**Cadre d'emplois : Adjoints techniques** **Quotité : Temps complet** **Publication: Interne/externe** *durée de publication: 1 mois minimum* *(article 4 du Décret n° 2018-1351 du 28 décembre 2018 relatif à l'obligation de publicité des emplois vacants sur un espace numérique commun aux trois fonctions publiques).*	Date de création **CM du 25/09/2024** Date de mise à jour **09/10/2026** Note de service n°**2025/165** JP/MN/IB
Filière : technique **Catégorie** : **C**	Délai de dépot des candidatures **1 mois après la date de publication**	

DIRECTION GENERALE DES SERVICES / DIRECTION DES RESSOURCES HUMAINES
DIRECTION GENERALE ADJOINTE POPULATION
AFFECTATION : Petite enfance

Agent(e) technique polyvalent(e) chargé(e) de la cuisine

Contexte

La commune de Saint-Martin-d'Hères est la 2ème ville du département de l'Isère (38 500 habitants). Elle est au cœur du développement de nombreux projets et accueille le Domaine Universitaire avec près de 50 000 étudiants et employés. Ville dynamique, innovante et solidaire, attachée à un service public de qualité, efficiente et ancrée dans la proximité avec les usagers, elle fait partie de l'agglomération de Grenoble Alpes Métropole (près de 450 000 habitants).

Missions de la direction Petite Enfance

Les structures inscrivent leur action dans le cadre de la politique globale de la Ville de Saint Martin d'Hères et plus particulièrement dans la politique éducative, sociale et culturelle. A travers le PEL (Projet Éducatif Local), la commune affirme sa volonté de mettre en cohérence les actions éducatives et pédagogiques, de faire partager les même valeurs à l'ensemble des partenaires concernés : égalité d'accès, laïcité, respect de l'enfant, coéducation.

Les objectifs développés dans le projet des établissements de la petite enfance sont d'offrir aux familles martinéroises des structures et des temps d'accueil en adéquation avec les besoins des enfants; de développer un accueil de qualité et de donner une place aux familles dans la vie des équipements. Les structures ont également un rôle de prévention sociale et de détection des troubles du développement de l'enfant.

Missions

Sous la responsabilité du(de la) responsable de structure, en collaboration étroite avec l'ajointe de la crèche, l'agent en cuisine de la crèche intervient avec les autres profssionnels de la structure, dans le cadre du projet éducatif de la direction Petite Enfance.Il/elle assurer en autonomie la préparation des repas, l'entretien des locaux. De manière ponctuelle il/ elle assurera des missions en lingerie, d'entretien.

Vos principales missions :

- **Cuisine**
  - Réchauffage et présentation des plats
  - Préparations des goûters et petites préparations.
  - Entretien de la vaisselle et de la cuisine.
  - Suivi des stocks, préparation des commandes.

- **Lingerie**
  - Gestion du linge utilisé au quotidien : mise en route de machines à laver et sèche linge, plier le linge, répartition du linge sur les unités, entretien de la lingerie.

- **Entretien des locaux et selon les besoins :**

○ Selon les protocoles d'hygiène, entretien des locaux (salles de vie, de repas et de change des enfants)

Votre profil

Savoir faire :
- Appliquer les techniques de communication orale adaptées
- Appliquer les techniques d'entretien pour de tous types de locaux, surfaces, mobiliers, matériels selon les protocoles définis et selon la nature, usage et matériaux
- Appliquer les techniques culinaires de base: remise en température, assemblages, découpe
- Détecter les anomalies ou dysfonctionnements et les signaler aux professionnels compétents
- Rendre compte d'activité sur les outils de suivi

Connaissances :
- Environnement FPT et de l'emploi : missions, activités, procédures, dispositifs de collectivité, des partenaires professionnels, des usagers (droits, obligations, caractéristiques)
- Communication en équipe
- Projet éducatif, social, règlement intérieur de l'établissement
- Règles de sécurité dans les ERP Petite enfance
- Diététique et hygiène alimentaire du jeune enfant - Allergies alimentaires - Normes HACCP
- Techniques culinaires : notions de base
- Communication orale : notions de base
- Dispositifs et procédures d'urgence

Qualités :
- Polyvalence
- Rigueur
- Respect
- Sens du travail en équipe
- Notions de discrétion / devoir de réserve
- Maîtrise de soi

Conditions d'exercice :
- Disponibilité
- Horaires de travail selon règlement spécifique GTT
- Règles de mobilités inter-structures validées en CT
- Port de vêtements de travail, dont chaussures antidérapantes
- Consignes spécifiques d'hygiène vestimentaire et accessoires : port de vernis à ongles, bijoux, bagues, bracelets... interdits
- Port de masques obligatoire dans certaines conditions (herpès....)
- Horaires réguliers compris entre 7h30 et 18h30 et adaptés aux fonctionnement de la structure
- Congés liés à la fermeture de la structure
- Réunions exceptionnelles : 1 / mois
- Rythme soutenu avant et après les repas
- Travail au sein de structure d'accueil de types différents (collective, familiale, halte-garderie)
- Polyvalence éventuelle aux autres tâches des autres professionnels de la structure, voire géographique entre structures : réaliser les soins aux enfants, répondre au téléphone.

Rémunération :
- Traitement de base selon la grille FPT
- + Régime indemnitaire motivant :
    - IFSE cible : **220 € brut / mois**

Avantages employeur
Dès l'arrivée (sans condition d'ancienneté) :

- Remboursement transport (PDA) : 75 % de l'abonnement (plafond 99 €/mois)
- Accès au COS 38 (comité des œuvres sociales) : loisirs, culture, événements...
- Participation à la mutuelle labellisée FPT
- Prévoyance contrat groupe du CDG38 : 26 €/mois

Après 3 mois d'ancienneté :

- Prime annuelle, versée en 2 fois (juin et novembre)
- Accès au COS SMH (comité des œuvres sociales) : loisirs, culture, événements

Les activités et compétences sont susceptibles d'être actualisées en fonction de l'évolution du service public, des techniques de travail et des organisations.

Les fonctionnaires du cadre d'emplois des adjoints techniques ou les agents non titulaire dans le cadre de l'article L.332-8, 2° du Code général de la fonction publique) voudront bien faire acte de candidature (lettre de motivation + CV obligatoire) sur le site de la ville :

https://www.saintmartindheres.fr/mairie/la-ville/offres-demploi

Les candidatures internes se font sous couvert du chef de service.

Signature

VILLE DE SAINT-MARTIN-D'HÈRES (Isère)

Amar Bensaloudji
Directeur Général des Services
22 oct. 2026