



Bourg-sous-La Roche



Forges



Jean-Yole



Liberté



Pont Morineau



Pyramides



Saint-André d'Ornay



Val d'Ornay



Vallée Verte

La Roche-sur-Yon, le 19 janvier 2026

Nos réf. : EC/SD/GRH-2026

OFFRE D'EMPLOI VOIE EXTERNE

L'Association des Maisons de Quartier Yonnaises (A.MA.Q.Y.) recrute :
Lieu de travail : Notre Dame de Monts

UN(E) CUISINIER(ÈRE)

Base de loisirs Les Courlis – NOTRE-DAME-DE-MONTS

Contrat à Durée Déterminée – Temps Plein

Du 03 juillet 2026 au 28 août 2026

Du 03 juillet au 31 juillet 2026

Et/ou du 03 août au 28 août 2026

Classification Groupe C + 10 points – Indice 285 + 10
de la Convention Collective E.C.L.A.T.

SALAIRE BRUT MENSUEL de base : 2 116 €

A pourvoir pour le 3 juillet 2026

Candidature à adresser de préférence par mail
à l'adresse suivante : amaqy@amaqy.fr

Adresser lettre de candidature et CV à :

Madame la Directrice Générale
Association des Maisons de Quartier Yonnaises - A.MA.Q.Y.

Date limite de dépôt des candidatures :

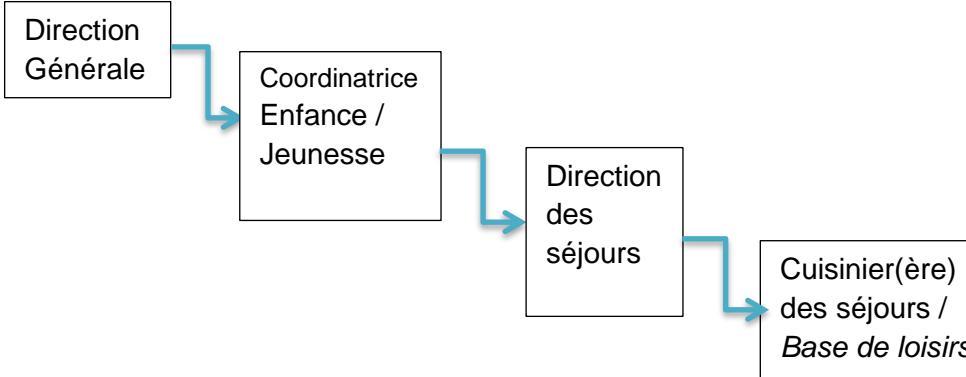
Vendredi 27 février 2026 - 12h

Recrutement prévu : du 09 au 13 mars 2026

Association des Maisons de Quartier Yonnaises

Fiche de poste CUISINIER(ÈRE) des séjours

Base de loisirs de Notre-Dame-de-Monts

FICHE DE POSTE	NOM DE L'ASSOCIATION
Cuisinier(ère) des séjours / Base de loisirs de Notre-Dame-de-Monts	AMAQY – Association des Maisons de Quartier Yonnaises – 24 rue Goscinny 85000 LA ROCHE SUR YON
MISSION ET FINALITÉ DE L'EMPLOI	SECTEUR / SERVICE
Le/la Cuisinier/Cuisinière est un, une professionnel(le) de la restauration.	Séjours
POSITION DANS L'ORGANIGRAMME	CLASSIFICATION / REMUNERATION
 <pre> graph LR DG[Direction Générale] --> CEJ[Coordinatrice Enfance / Jeunesse] CEJ --> DS[Direction des séjours] DS --> CS[Cuisinier(ère) des séjours / Base de loisirs] </pre>	<ul style="list-style-type: none"> Le/la Cuisinier(ère) des séjours est recruté(e) sur un CDD temps plein – 35 heures hebdomadaires (Convention Collective Nationale ECLAT). Groupe C + 10 points – Indice 285 + 10 points. Durée du travail : article L 212-15-3 du Code du Travail. Son temps de travail est réparti comme suit : du lundi au vendredi. Mobilité / Avantages en nature : <ul style="list-style-type: none"> Le poste de travail se situe sur la Base de loisirs « Les Courlis » à Notre-Dame-de-Monts. Un logement de service (type studio T2) sur le centre de vacances est inclus. Mise à disposition gratuite possible le week-end (avantage en nature). Tous les repas sont inclus du lundi soir au vendredi midi. CDD de préparation d'une semaine pendant les petites vacances de Printemps.

DOMAINES D'ACTIVITÉS / ACTIVITÉS	
<p>Description du projet :</p> <p>Dans le cadre de ses activités, l'Association des Maisons de Quartier Yonnaises organise chaque été des séjours en direction des enfants et des jeunes de 6 à 17 ans.</p> <p>Depuis l'été 2022, l'association loue la base de loisirs des Courlis, à Notre-Dame-de-Monts, pour organiser chaque semaine un séjour de 5 jours, à deux pas de la mer. Entre 50 et 70 enfants participent à ces séjours hebdomadaires, soit 3 groupes d'âge par semaine.</p> <p>Des programmes d'animation sont construits en fonction des groupes d'âge. L'équipe est composée, chaque semaine, de 7 animateurs(trices), d'une direction, d'une direction adjointe et de 2 agents chargés de l'entretien et d'aider en cuisine.</p> <p>Plus de 400 enfants et jeunes ont participé à un séjour au cours de l'été 2025.</p> <p>Fonction :</p> <p>Le/la Cuisinier(ère) des séjours est un/une professionnel(le) dans son domaine d'activité.</p> <p>Il/elle est engagé(e) par la présidence de l'AMAQY. Il/elle est responsable de la mise en œuvre permanente des missions de cuisine pour lesquelles il/elle a été recruté(e).</p> <p>Il/elle assure, dans le cadre des Projets d'Animation Globale et Sociale, dans le respect des décisions des instances statutaires de l'AMAQY, en coordination avec la Direction Générale et de la Coordination Enfance/Jeunesse, les missions suivantes :</p>	<p>Missions (liste non exhaustive) :</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Préparation et cuisson des repas pour les enfants (petit-déjeuner, déjeuner, dîner et collations). ▶ Elaboration de menus variés et équilibrés en collaboration avec le reste de l'équipe. ▶ Gestion des approvisionnements et des stocks alimentaires. ▶ Respect des normes d'hygiène et de sécurité alimentaire. ▶ Participation à l'organisation d'événements spéciaux et de repas à thème avec l'équipe d'animation et les enfants. ▶ Entretien et nettoyage de la cuisine et des équipements. ▶ Mise en place et préparation des repas à partir de menus établis : <ul style="list-style-type: none"> - Réaliser des repas de qualité et tenir compte des régimes alimentaires (PAI) - Organiser son travail en lien avec celui des équipes, dans le cadre de relations fonctionnelles. - Cuisiner des plats équilibrés et variés. ▶ Gestion des stocks : le/la Cuisinier(ère) est amené(e) à gérer les commandes et les stocks en tenant compte des quantités nécessaires. <ul style="list-style-type: none"> ○ Eviter le gaspillage ○ Utilisation de produits frais ○ Réception des livraisons et contrôle de leur conformité (qualité, quantité, température).

COMPÉTENCES / CAPACITÉS REQUISÉES	
<p>Savoirs / connaissances :</p> <ul style="list-style-type: none"> Connaître les règles et la démarche HACCP (législation alimentaire) : règles hygiène et traçabilité. Maîtriser le suivi des denrées alimentaires en ACM : <ul style="list-style-type: none"> Températures des frigos Repas témoins Cuisson à cœur... Connaître et maîtriser les techniques de préparation culinaire Cuisiner en utilisant les techniques culinaires pour les entrées, plats chauds et desserts → production en liaison chaude. Etre en capacité de garder un environnement de travail propre Avoir la capacité d'évaluer le déroulement et réajuster si nécessaire Maîtriser une expression orale et écrite selon son activité Savoir adapter son discours au public visé Faire preuve d'une capacité à se documenter et à utiliser des ressources (personnes et documents) Maîtriser l'outil informatique bureautique. Organiser son travail selon les priorités et objectifs. 	<p>Savoirs faire / aptitudes :</p> <ul style="list-style-type: none"> → Garantir un climat de travail serein et détendu au sein de la cuisine → Capable d'être un élément clef du séjour (bonne humeur, s'adapte au projet de l'équipe d'animation) → Capable de gérer 50 à 75 couverts par service → Gérer le budget et les stocks avec la direction des séjours. → Prendre en considération que les enfants sont en vacances et faire preuve de souplesse sur les horaires, le choix des menus et la qualité des repas.
<p>Savoirs être / attitudes :</p> <ul style="list-style-type: none"> Responsable, mature et sérieux Soigneux et strict sur le respect des règles de l'hygiène et de la sécurité Avoir de fortes capacités relationnelles auprès de tous les publics Être à l'écoute et réactif vis-à-vis de tous les publics Avoir un esprit d'initiative et être force de proposition Etre enthousiaste Prendre du recul et analyser les situations de façon objective Être capable de résister aux pressions internes et externes Avoir le sens du travail en équipe Capacité à anticiper et à avoir une vision à long terme de son action. 	

PROFIL DU/DE LA CANDIDAT(E) / SPÉCIFICITÉS DU POSTE	MOYENS MIS À DISPOSITION
<ul style="list-style-type: none"> • Diplôme CAP Cuisine exigé. • Expérience en qualité de cuisinier(ère) en restauration collective. • Expérience en matière de gestion des stocks et des normes HACCP. 	<p>Le/la Cuisinier(ère) des séjours dispose des moyens suivants :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Une cuisine professionnelle équipée pour la préparation des plats • Des moyens financiers permettant le réapprovisionnement des produits alimentaires en lien avec la direction de la base.
RÉDACTION ET MISE À JOUR	
	<p>Fiche de poste mise à jour le 09/01/2026</p> <p>Pris connaissance par le salarié le :</p>