



Mions (15000 habitants), aux portes de Lyon, est une collectivité à taille humaine, porteuse de nombreux projets utiles et concrets pour améliorer le quotidien de ses habitants, assurer la tranquillité publique et proposer un service public de qualité. Ainsi, la collectivité s'engage au quotidien pour garantir un cadre de vie agréable, entretenu et adapté aux besoins des Mionnais et proposer des services et équipements modernes, tout en préservant la qualité de vie qui fait l'identité de Mions, une ville à la campagne. La ville s'engage aussi depuis plusieurs années pour développer son offre artistique et culturelle et permettre l'accès pour tous à l'art et à la culture. Mions bénéficie également d'une représentation au sein des grandes instances locales, avec le Maire, élu conseiller régional délégué à l'excellence éducative et Président de l'agence Auvergne-Rhône-Alpes Orientation et le premier adjoint, élu conseiller métropolitain.



POSTE PERMANENT À TEMPS COMPLET

- ✓ ouvert aux fonctionnaires, lauréats de concours et aux contractuels
- ✓ rythme de travail : 36h15 et 8 RTT



CADRE D'EMPLOI

Adjoints technique territoriaux (cat C)



LIEU DE TRAVAIL

Cuisine centrale
CATEM, 57 rue des Brosses, Mions



HORAIRES

Lundi / mardi / jeudi / vendredi :
06h00 - 13h00
Mercredi : 06h00 - 14h25



RÉMUNÉRATION

> Rémunération statutaire
> Rifseep



AVANTAGES SOCIAUX

- Participation employeur prévoyance/mutuelle
- Adhésion CNAS
- Restaurant municipal
- Participation salle de sport



DATE LIMITE DE CANDIDATURE

15 juillet 2026

La Ville de Mions garantit une restauration collective (scolaire, ALSH, crèches, résidence Marianne et portage à domicile) durable, responsable et saine. La collectivité s'engage depuis plusieurs années pour proposer une prestation de qualité et des menus diversifiés, avec de plus en plus de produits locaux et biologiques et s'efforce de réduire au quotidien le gaspillage alimentaire.

Au sein du Pôle famille, vous intégrez l'équipe de la cuisine centrale composée de 12 agents. Placé(e) sous l'autorité du responsable de la cuisine centrale et du responsable de production, vous assurez la réception, le stockage et la sortie de stock des matières premières et assurez la plonge batterie de production.

VOS MISSIONS

- assurer la réception des matières premières et effectuer un contrôle de conformité (quantité et de qualité (fraîcheur des produits, DLC...)).
- engager les actions correctives en cas d'anomalies constatées
- assurer le stockage de produits en zone appropriée
- traiter les bons de sorties quotidiens et mettre à disposition les matières premières en cuisine
- garantir la traçabilité des produits (numérisation des étiquettes)
- assurer, en lien avec le chef de production la gestion des stockages
- assister l'agent polyvalent de production lors du déconditionnement des produits (déboitage, décartonnage) si nécessaire
- assister l'agent de production froide en légumerie si nécessaire
- réaliser la plonge de la batterie de production
- assurer le nettoyage des locaux et du matériel
- participer à la préparation des événements ponctuels de la Ville

PROFIL RECHERCHÉ

- maîtrise des règles de magasinage et d'inventaire
- maîtrise des règles d'hygiène applicables en restauration collective
- connaissance des règles d'utilisation des produits d'entretien et des matériels mécanisés
- maîtrise des outils informatiques (codification de produits, utilisation des logiciels de gestion de stock)
- rigueur, polyvalence, autonomie, réactivité et capacité de travail en équipe

POUR NOUS REJOINDRE :

Merci de nous adresser votre CV et votre lettre de motivation par mail

recrutement@mions.fr

BESOIN DE RENSEIGNEMENTS ?

Contactez Madame VARNIEU Carole,
Chargée de formation et de recrutement

04 72 23 11 89



Ville de
MIONS

Ville de Mions

Mairie de Mions, 4 place de la République,
CS 43029 MIONS, 69965 CORBAS CEDEX
04 72 23 62 62

Suivez l'actualité de la Ville
sur les réseaux sociaux.

www.mions.fr

