



La ville de Meyrin – dont le personnel s'élève à 825 membres – se distingue par son dynamisme, sa multiculturalité et la richesse de son tissu associatif et économique. Véritable centre urbain, Meyrin allie durabilité et qualité de vie. La Ville a une population de près de 27'000 personnes et offre plus de 30'500 emplois.

Le service solidarités et cohésion sociale de la Ville organise chaque année en début d'été la manifestation Meyrin les Bains ; manifestation à la programmation variée proposant notamment musique, danse, cinéma, jeux de société et lectures publiques. Cet événement offre un lieu convivial de restauration, de découverte et de rencontre réunissant la population et associations meyrinoises. Afin de garantir une restauration conviviale et de qualité, la ville de Meyrin recherche une ou un :

Responsable de la restauration de Meyrin les Bains à 20 % en CDD d'une durée de 3 ans

Votre mission :

Organiser et piloter la restauration de Meyrin les Bains pour les repas du midi, de la création des menus au service sur site, dans le respect des normes d'hygiène et des principes de durabilité de la Ville.

Vos activités principales :

- concevoir les menus avec les habitantes et habitants cuisiniers ;
- gérer les commandes, les stocks et le matériel ;
- préparer et organiser le service durant l'événement ;
- veiller à l'application des règles d'hygiène et au tri des déchets ;
- coordonner l'installation de la cuisine et le travail de l'équipe terrain ;
- participer aux réunions de coordination et au bilan de l'édition ;
- suivre les éco-scores et intégrer les principes de durabilité.

Votre profil :

- CFC de cuisine ou formation équivalente ;
- expérience confirmée en cuisine professionnelle ou évènementielle ;
- organisation solide, autonomie et sens des responsabilités ;
- goût pour le travail en équipe et le contact avec le public ;
- intérêt pour l'alimentation durable et les pratiques responsables.

Notre offre :

- taux annualisé, horaires variables, activité fortement renforcée durant la manifestation ;
- une rémunération en classe E selon la [grille des traitements](#) de la Ville ;
- une culture d'entreprise exigeante et bienveillante ;
- l'opportunité d'intégrer un service en évolution ;
- 5 semaines de vacances ;
- prestations sociales avantageuses d'une administration publique ;
- possibilité de formation continue.

Entrée en fonction : à convenir

Ce poste vous intéresse :

Nous attendons votre dossier complet (lettre de motivation, curriculum vitae, copies des diplômes et des certificats de travail) sur www.meyrin.ch/emploi d'ici au **dimanche 4 janvier 2026** compris.

Nous privilégions les dossiers électroniques afin de respecter l'environnement et dans l'optique d'assurer un traitement efficace des candidatures. Sauf demande expresse, les dossiers reçus seront détruits.

Le poste sera vraisemblablement repourvu en interne.