

Le CCAS de la Ville des HERBIERS (15 900 habitants) - Vendée

La Ville des HERBIERS est une collectivité dynamique qui compte 280 agents au service de la population.

Fort de ses 3 résidences et de sa cuisine centrale, le Centre Communal d'Action Sociale de la Ville compte également 180 agents.

Dans le cadre des remplacements d'agents durant l'été au sein de la cuisine centrale, le CCAS de la Ville des Herbiers recrute :

3 AIDES CUISINIERS (H/F) (SAISONNIERS)

Cadre d'emplois de catégorie C : Agent social

Missions :

Assistance à la production de préparations culinaires

- Réception, contrôle et gestion des stocks de marchandises
- Réaliser des tâches préalables à l'élaboration et à la finition des mets
- Aider à la réalisation des préparations culinaires simples et des cuissons rapides dans le respect des bonnes pratiques d'hygiène notamment des préparations préliminaires
- Participer à la réalisation des cuissons rapides, confection des entrées et desserts
- Intégrer les objectifs d'éco-responsabilité dans la gestion des cuisines et des sites de distribution de repas (maîtrise des consommations d'eau et d'énergie, réduction et tri des déchets, production de compost, recyclage des huiles alimentaires, entretien des espaces, etc.)
- Entretien des locaux et plonge
- Appliquer et respecter les procédures et effectuer les autocontrôles précisés dans le plan de maîtrise sanitaire
- Appliquer et respecter les procédures en lien avec la démarche qualité
- Repérer les dysfonctionnements et les signaler à son responsable
- Participer à la liaison chaude des plats : livraison

Distribution et service des repas

- Maintenir et/ou remettre en température les préparations culinaires
- Présenter les mets dans le respect des règles de l'art culinaire
- Assurer le cas échéant le service des repas dans le respect des bonnes pratiques d'hygiène

Profil recherché :

- Qualités relationnelles, sensorielles, disponibilité et adaptabilité
- Connaissance de l'environnement des collectivités territoriales,

Conditions de recrutement:

- Postes à pourvoir sur des emplois à temps complet, du 1^{er} juillet au 06 septembre 2020

► Renseignements:

Thierry BOISSINOT- Responsable de la cuisine centrale – 02.51.61.54.54

► Merci de déposer votre candidature : lettre de motivation + C.V. détaillé avant le 26 avril 2020 à :

Madame la Présidente du CCAS - Service des Ressources Humaines
Hôtel de ville – 6 rue du tourniquet CS 40209 – 85 502 LES HERBIERS CEDEX

ou par courriel à : recrutementccascias@lesherbiers.fr