

## Le CCAS de la Ville des HERBIERS (16 000 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 d'une disponibilité d'un agent au sein de la cuisine centrale, le CCAS de la Ville des HERBIERS recrute:

### 1 CUISINIER (H/F) à temps complet – CDD d'1 an



**Cadre d'emplois de catégorie C : Filière sociale**

#### Missions :

##### **Sous l'autorité du Responsable de la cuisine centrale :**

- Réaliser la production alimentaire de la cuisine centrale en liaison chaude et froide, dans le respect des règles d'hygiène et sécurité alimentaire,
- Elaborer et valoriser des préparations culinaires (bloc chaud/bloc froid) :
  - Contrôler la qualité de l'approvisionnement
  - Mettre en œuvre les fiches techniques
  - Elaborer les textures modifiées (mixé, haché...)
- Entretien des locaux et des équipements :
  - Participer à l'entretien et la désinfection des équipements (cuisine, chambre froide...) et des locaux,
  - Effectuer la plonge de la batterie de cuisine (ponctuellement),
  - Participer à l'entretien de la vaisselle (ponctuellement).

**Lieu d'affectation du poste :** Cuisine centrale

#### Horaires et conditions de travail :

Horaires variables selon le planning établi : matin, midi, ou soir

Rythme de travail : 1 Week-End sur cinq et 1 samedi sur dix selon la trame de planning.

### Profil recherché :

- Diplôme CAP/BEP cuisine
- Expérience avérée sur un poste similaire (minimum 1 an)
- Qualités relationnelles, sensorielles, disponibilité et adaptabilité
- Connaissance de l'environnement des collectivités territoriales,
- Techniques culinaires
- Règles d'hygiène liées à la restauration collective et bases de la microbiologie
- Connaissance des denrées alimentaires et des bases de la nutrition
- Procédures et autocontrôles mis en place dans la cadre de la méthode HACCP
- Techniques d'entretien des locaux et matériels
- Règles de sécurité du travail
- Risques professionnels en restauration collective
- Autonomie
- Rigueur
- Réactivité
- Goût pour le travail en équipe
- Sens de l'organisation
- Discrétion

### Conditions de recrutement:

- Emploi non- permanent à temps complet de la Fonction Publique Territoriale, **à compter du 14 septembre pour une durée d'un an**, avec possibilité d'être renouvelé,
- Recrutement statutaire par mutation, détachement ou à défaut, contractuel de droit public
- Rémunération statutaire + régime indemnitaire+ Complément indemnitaire et de fin d'année

### ► **Renseignements:**

- sur le statut : Karine HUSSEAU-TELLIER – Directrice du CCAS – 02.51.66.87.22
- sur les missions : Thierry BOISSINOT- Responsable de la cuisine centrale - 02.51.61.54.54

### ► **Merci de déposer votre candidature : lettre de motivation + C.V. détaillé + arrêté précisant votre situation statutaire, avant le 16 août 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](mailto:recrutementccascias@lesherbiers.fr)