## 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.*
*L'efficacité collective du CCAS des Herbiers se décline autour du triptyque Confiance, Estime et Engagement.*
*Dans le cadre d'une vacance de poste, le CCAS de la Ville des HERBIERS recrute :*

# Un aide-cuisinier (H/F) à temps complet
# CDD 1 MOIS

**Cadre d'emplois de catégorie C : Filière médico-sociale ou technique**
**Poste non permanent**

## Missions :

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

**Plonge :**
- Utiliser un lave-vaisselle / batterie
- Effectuer la désinfection des bacs gastronormes (retour des sites de livraison)
- Effectuer la plonge batterie de cuisine
- Assurer l'entretien et la désinfection des équipements

**Livraison des repas :**
- Effectuer la livraison des repas avec le véhicule de transport (camion 3.5t, permis B)
- Assurer le nettoyage du véhicule de transport (1/semaine)

**Entretien :**
- Assurer l'entretien et la désinfection des locaux

**Participation à la production**

- **Préparation préliminaires :**

- Stockage, destockage,
- Décontamination,
- Préparation des fruits et légumes,
- Approvisionner les secteurs productions froides et productions chaudes
- Réaliser des techniques culinaires de base
- Conditionner, allotir, thermosceller les préparations pour prestations extérieures

- **Conditionnement :**

- Conditionner, allotir, thermosceller les préparations

## Lieu d'affectation du poste :

Cuisine Centrale

## Horaires et conditions de travail :

Horaires variables selon le planning établi : 6h30-13h30/ 7h00-14h45/ 8h00-15h45 / 12h00-19h00

Rythme de travail : 1 week-end sur 6 et 1 samedi sur 12 selon la trame de planning.

## Profil recherché :

- Diplôme CAP APR (Agent polyvalent de restauration)
- Expérience avérée sur un poste similaire (minimum 1 an)
- Qualités relationnelles, sensorielles, disponibilité et adaptabilité
- Connaissance de l'environnement des collectivités territoriales,
- Techniques culinaires de base
- Règles d'hygiènes 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
- Titulaire du permis B

## Conditions de recrutement :

- CDD d'1 mois à temps complet **du 01/12/2026 au 31/12/2026**
- Recrutement statutaire ou contractuel de droit public
- Salaire minimum brut mensuel de 2200 € (dont CTI et IFSE)

► **Renseignements:**
- sur le statut : Vincent FENDELEUR – Directeur du service ressources humaines – 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 avant le 29 novembre 2026 à :**

Monsieur Le Président du CCAS - Service des Ressources Humaines CCAS
Hôtel de ville – 6 rue du tourniquet
CS 40209 – 85 502 Les HERBIERS cédex
**ou par courriel à : recrutementccascias@lesherbiers.fr**

