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 :

1 CUISINIER (H/F) Poste 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 :

- **Réaliser la production alimentaire multi-convives de la cuisine centrale en liaison froide et chaude**, 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…)
  - → Tenir compte des besoins nutritionnels des diverses catégories de convives.
- **Réception et stockage :** Participer à la réception ainsi qu'au stockage des marchandises
- **Préparation préliminaires :** Effectuer les tâches nécessaires à la préparation des plats
- **Entretien des locaux et des équipements :**
  - → Participer à l'entretien et la désinfection des équipements et des locaux
- **Participer à la plonge et à la livraison des repas**

Lieu d'affectation du poste : Cuisine centrale

Horaires et conditions de travail :

Horaires variables selon le planning établi : 6h30 – 13h30 / 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/BEP/BAC PRO. 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'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'un mois à temps complet **du 01/12/2026 au 31/12/2026**
- Recrutement statutaire ou contractuel de droit public
- Salaire minimum brut mensuel de 2300 € (dont CT + 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
Hôtel de ville – 6 rue du tourniquet CS 40209 – 85 502 LES HERBIERS CEDEX
ou par courriel à : recrutementccascias@lesherbiers.fr