

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 et recrute :

1 CUISINIER (H/F) à temps complet

Cadre d'emplois de catégorie C : Filière sociale / Poste permanent

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 5 et 1 samedi sur 10 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 le 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 permanent à temps complet de la Fonction Publique Territoriale :
A pourvoir au 1^{er} mars 2021
- 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 : 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 + arrêté précisant votre situation statutaire, avant le 21 janvier 2021, 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