



Offre France Travail : 195XGDQ

## Le CCAS de la Ville des HERBIERS (16 600 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 :

### 2 CUISINIERS (H/F) à temps complet

Cadre d'emplois de catégorie C : Filière médico-sociale ou technique  
Poste 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.
- **Préparations 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 : 6h30-13h30/8h-15h45/12h-19h

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'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
- Titulaire du permis B

### **Conditions de recrutement :**

- Emplois permanents à temps complet à compter de fin août 2025 (1 poste) et début novembre (1 poste)
- Recrutement statutaire par mutation, détachement ou à défaut, contractuel de droit public
- Salaire minimum brut mensuel de 2300 € et variable selon l'expérience du candidat + régime indemnitaire + Complément indemnitaire et de fin d'année + CTI (primes)

#### **► 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 29 août 2025 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](mailto:recrutementccascias@lesherbiers.fr)**