



## 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 dans le cadre des créations de poste suite à la mutualisation avec la cuisine scolaire de la Ville :

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

**Cadre d'emplois de catégorie C : Filière médico-sociale ou technique / Postes permanents**

#### 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,

**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

.../...

## Avantages collectifs :

- Compte-Epargne Temps
- Participation mutuelle employeur
- Amicale du personnel (COS)
- Abonnement CNAS et FDAS

## Conditions de recrutement :

- Emplois permanents à temps complet à pourvoir au 1<sup>er</sup> janvier 2023.
- Recrutement statutaire par mutation, détachement ou à défaut, contractuel de droit public
- Rémunération statutaire + 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 05 août 2022, 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)**