



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

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

Missions :

Sous l'autorité du Responsable de la cuisine centrale :

Plonge :

- Utiliser un lave vaisselle/batterie
- Effectuer la désinfection des bacs gastronomes (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'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 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 :

- Emploi permanent à temps complet **à compter du 1^{er} avril 2026**
- Recrutement statutaire par mutation, détachement ou à défaut, contractuel de droit public
- Salaire minimum brut mensuel de 2200 € (dont CTI et IFSE) et variable selon l'expérience du candidat
+ 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 20 mars 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

