

Pour accompagner son développement, le Centre Intercommunal d'Action Sociale de Terres de Montaigu recrute :

Un cuisinier f/h

*Poste permanent de catégorie C, filière technique, à temps complet
Recrutement par voie statutaire ou contractuelle, à pourvoir au 01/03/2025*

Terres de Montaigu.

Un territoire où riment audace, ambition et innovation.

Premier bassin industriel de Vendée et engagé pour une croissance durable.

Labellisée Territoire d'industrie, Terres de Montaigu a le plus faible taux de chômage de France. Elle considère que l'emploi est la meilleure des insertions possibles et est fière de contribuer à offrir du travail pour tous. Le taux de pauvreté et le taux d'inégalité y sont ainsi très faibles. Dotée d'un plan climat Terres d'enAIRgies, la communauté d'agglomération entend conjuguer le développement économique avec un meilleur respect de l'environnement.

Bien vieillir à Terres de Montaigu.

Le CIAS Terres de Montaigu gère 375 places médicalisées, non-médicalisées, et spécialisées dans les troubles cognitifs au travers de ses 9 résidences. Il est également tourné vers le maintien à domicile avec des hébergements temporaires, un service de soins à domicile, un service de portage de repas, un accueil de jour, et un Centre de Ressources Territorial en phase de lancement.

Depuis 10 ans, Terres de Montaigu s'est engagée dans une démarche expérimentale d'organisation multipolaire et mixte de ses établissements et services, pour allier proximité, vie à taille humaine, qualité des soins et accessibilité, et pour proposer un parcours complet, diversifié et coordonné pour les personnes en perte d'autonomie, du domicile à l'établissement.

Le service.

L'Unité de Production de Repas (UPR) Arbraseve est située à la Résidence « L'Arbraseve » à Rocheservière. L'UPR gère les repas pour l'EHPAD (80 couverts), le restaurant scolaire (370 couverts), le portage de repas (45 personnes) et le restaurant scolaire de Mormaison (120 couverts).

Votre poste.

Sous l'autorité du responsable de production de la cuisine, votre mission principale est d'assurer la production de repas en cuisine centrale, en tenant compte des besoins et attentes des personnes âgées mais aussi des enfants, et ce dans le respect des normes HACCP.

Vos missions.

- Préparer les repas en garantissant une application stricte des règles d'hygiène et de sécurité alimentaire telles que définies par la méthode HACCP en vigueur dans les cuisines de collectivités.
- Rechercher la qualité gustative et s'adapter en permanence aux besoins spécifiques et à la santé des résidents et des enfants.
- Compléter les documents de contrôle HACCP
- Entretenir quotidiennement les locaux de la cuisine et nettoyer le matériel utilisé
- Maintenir en bon état de fonctionnement des matériels utilisés.

- Gérer les stocks
- Gérer votre production (froide et chaude) selon les recommandations du chef de production
- Suppléer le chef de production dans ses tâches si besoin

Votre profil.

Titulaire d'un diplôme en cuisine (CAP, BEP ou BAC PRO Cuisine...), vous maîtrisez les techniques et savoir-faire de cuisinier adaptées aux personnes âgées (goûts et besoins).

Vous êtes en mesure de passer des commandes déjà établies auprès des fournisseurs.

Vous avez une connaissance approfondie des règles d'hygiène des locaux et de la méthode HACCP.

Vous connaissez les produits et appareils utilisés.

Vous êtes reconnu pour votre capacité d'adaptation (notamment face aux imprévus) et êtes rigoureux et organisé.

Vous possédez le permis B et êtes en mesure de conduire le camion de portage des repas

Modalités de recrutement.

Emploi permanent, à temps complet, à pourvoir dès que possible dans le cadre d'emplois des adjoints techniques par voie statutaire ou contractuelle.

Rémunération brute mensuelle à partir de 2.167€ hors valorisation des dimanches et jours fériés, et selon ancienneté.

Conditions de travail : fonctionnement par roulement, 1 weekend travaillé sur 3, avec jours de repos variables -Horaires sans coupé : 6h/14h30 la semaine et 7h/15h30 le week-end

Avantages sociaux : Nombreux avantages et aides avec l'adhésion au CNAS (Centre National d'Action Sociale) et au COS (Comité des Œuvres Sociales), participation employeur à la prévoyance. Solution de covoiturage KAROS + 75% employeur sur les abonnements de transports publics.

Candidatures : CV, lettre de motivation et dernier arrêté de situation pour les fonctionnaires à adresser avant le **18/01/2025** par mail à recrutement@terresdemontaignu.fr

Ou par courrier au Président du CIAS Terres de Montaigu - Direction des ressources humaines - 35 avenue Villebois Mareuil - BP 40 306 - 85603 MONTAIGU-VENDEE

Contact :

Nicolas BROCHARD, Coordinateur restauration collective, 06 84 01 93 55 n.brochard@terresdemontaignu.fr

Jury envisagé le 3/02/2025

Terres de Montaigu & Montaigu-Vendée, c'est aussi...

Une situation géographique accessible

Accès facile en train (25 mn de Nantes, de la Roche-sur-Yon) et par les axes routiers (A83 et A87)

Un territoire culturel et sportif

Printemps du Livre, Mondial Football Montaigu, fort tissu associatif, etc.

Des services à la population nombreux et de qualité

170 commerces, gare SNCF, centre hospitalier départemental, collèges, lycées, instituts d'enseignement supérieur, centre aquatique, théâtre, cinéma, conservatoire de musique...