

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

Un cuisinier ou aide de cuisine H/F

*Résidence La Peupleraie – Montaigu-Vendée (basé à Saint Hilaire de Loulay)
CDD 2 mois à temps complet du 1^{er} juillet au 31 août 2022*

Nous.

Une communauté d'agglomération, audacieuse, ambitieuse et innovante.

Audacieuse puisque quotidiennement de nombreux défis sont relevés pour améliorer la qualité de vie et de services de nos habitants.

Ambitieuse puisqu'en 2022, Terres de Montaigu est devenue une communauté d'agglomération, organisée autour de sa ville-centre, Montaigu-Vendée (20 000 habitants).

Innovante puisque notre territoire est porté par un écosystème économique riche et dense ainsi qu'une population jeune et dynamique (40% de la population a moins de 30 ans).

Terres de Montaigu, pour créer, avancer et vous épanouir dans un cadre où le collectif, le respect et la convivialité sont des valeurs fortes.

Descriptif de votre poste.

Sous la responsabilité hiérarchique du responsable des cuisines, et sous la responsabilité fonctionnelle du cuisinier référent, votre mission principale est d'assurer la production de repas en cuisine centrale, en tenant compte des besoins et attentes des personnes âgées, et dans le respect des normes HACCP.

Vos missions.

- Préparation des 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 des collectivités
- La qualité gustative ainsi que l'adaptation aux besoins spécifiques et à la santé des résidents seront recherchées en permanence.
- Remplir les documents de contrôle HACCP
- Entretien quotidien des locaux de la cuisine et nettoyage des matériels utilisés
- Maintien en bon état de fonctionnement des matériels utilisés
- Livraison des repas sur les résidences

Votre profil.

- Titulaire d'un diplôme en cuisine (CAP, BEP...) ou équivalent, vous maîtrisez les techniques et savoir-faire de cuisinier adaptés aux personnes âgées (goûts et besoins).
- 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
- Disponibilité : fonctionnement par roulement avec jours de repos variable

Modalités de recrutement.

CDD 2 mois à temps complet du 1^{er} juillet au 31 août 2022.

CV et lettre de motivation à adresser par mail : recrutement@terresdemontaigu.fr ou au Président du CIAS Terres de Montaigu - Direction des ressources humaines - 35 avenue Villebois Mareuil - 85607 MONTAIGU-VENDEE Cedex avant le **20/05/2022**

Contact : Olivier RENOLEAU, responsable CUPA. Tél : 02 51 46 59 39

Entretiens le : 31/05/2022

Terres de Montaigu, 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...