

Bienvenue à Sèvremoine ! Commune de 26 000 habitants, caractérisée par sa dimension rurale, son dynamisme économique et sa vitalité associative. Rejoignez-nous, nous recrutons nos saisonniers pour cet été.

On dit de vous que vous êtes un véritable cordon-bleu ? Cette offre est faite pour vous !

SÈVREMOINE RECRUTE au sein du CCAS pour la Résidence l'Avresne à Saint Macaire en Mauges

Un CUISINIER ou Une CUISINIÈRE DE RESTAURATION COLLECTIVE

Filière Technique – Cadre d'emplois de Catégorie C – Grade d'Adjoint technique territorial
– Poste à temps complet à pourvoir du 3 juillet au 18 août 2023 – Emploi saisonnier

Sous l'autorité de la Responsable de la Résidence l'Avresne et sous la responsabilité du Chef Cuisinier de la structure, vous assurez les missions suivantes :

Description du poste

Vos missions principales :

- En lien avec le chef cuisinier, vous assurez la production alimentaire :
 - Vous lavez, épluchez et coupez les produits,
 - Vous préparez les repas chauds et froids à partir des fiches recettes et dans le respect des règles d'hygiène, des normes de sécurité et des contraintes de fonctionnement,
 - Vous dressez les préparations chaudes, froides et hachées,
 - Vous assurez le suivi qualitatif et la traçabilité de la production.
- Vous faites briller la cuisine en :
 - Assurant le nettoyage de la vaisselle et de tout matériel utilisé pour la confection des repas et lors du service,
 - Nettoyant les sols et surfaces de travail.
- Vous contribuez fièrement à un service de qualité :
 - Vous accueillez, renseignez et servez les usagers,
 - Vous contribuez à la chaîne de distribution des produits (liaisons froide et chaude),
 - Vous participez au portage des repas à domicile.

Profil

- Titulaire d'un CAP ou BEP de cuisinier ou justifiant d'une expérience en cuisine,
- Savoir interpréter les fiches techniques et mettre en œuvre les techniques culinaires dans le respect des bonnes pratiques d'hygiène,
- Vérifier les préparations culinaires (goût, qualité, texture, préparation, etc.),
- Savoir travailler seul et en équipe,
- Savoir transposer les techniques classiques en techniques adaptées à la restauration collective.

Conditions d'exercice

- Poste en CDD à temps complet (100%) à pourvoir du 3 juillet au 18 aout 2023 – poste saisonnier,
- Lieu d'exercice de la mission : Résidence l'Avresne – Saint Macaire en Mauges,
- Travail en jour semaine comme le samedi en rotation (modulable avec l'équipe),
- Horaires de travail variables suivant le planning (7h – 15h30),
- Station debout - manutention et port de charges lourdes ponctuel (<25 kg)

Transmettez votre CV et lettre de motivation **dès que possible** en précisant l'intitulé du poste :

Par messagerie sur l'adresse recrutement@sevremoine.fr

Ou par courrier à :

Monsieur le Président du CCAS de Sèvremoine
Service des Ressources Humaines
23, Place Henri Doizy - St Macaire en Mauges
49450 SEVREMOINE

Une question ?

- Contenu et profil de poste : Marie Landreau, Responsable – mlandreau@sevremoine.fr au 02 41 49 09 80
- Administratif : Service des Ressources Humaines - recrutement@sevremoine.fr au 02 41 55 36 76