

SÈVREMOINE CCAS

Vous avez envie de rejoindre Sèvremoine, commune de 25 000 habitants, idéalement placée sur l'axe Nantes Cholet aux frontières du Maine et Loire, de la Loire Atlantique, de la Vendée et des Deux Sèvres.

SÈVREMOINE RECRUTE au sein de la Direction du CCAS pour son EHPAD Le Clair Logis au Longeron

Un CUISINIER ou Une CUISINIÈRE DE RESTAURATION COLLECTIVE

Filière Technique – Cadre d'emplois d'agent technique territorial – Catégorie C -
Emploi permanent de titulaire ou à défaut contractuel à pourvoir dès que possible -
Temps complet.

Sous l'autorité de la Direction du CCAS et de la Direction de l'établissement, vous avez la charge de la préparation des repas pour les résidents en assurant les missions suivantes :

Description du poste

Vos missions principales :

- **Mettre en œuvre les directives du Chef de cuisine pour la production alimentaire :**
 - Réaliser les traitements préliminaires des produits (lavage, épluchage, coupage, déboitage, dé-sous-vidage...),
 - Elaborer des préparations culinaires chaudes et froides à partir de fiches recettes, dans le respect des règles d'hygiène, des normes de sécurité et des contraintes de fonctionnement,
 - Dresser les préparations chaudes, froides et mixées,
 - Assurer le suivi qualitatif et la traçabilité de sa production,
- **Nettoyer et entretenir le matériel et les locaux de travail :**
 - Assurer le nettoyage de la vaisselle et de tout matériel utilisé pour la confection des repas et lors du service,
 - Nettoyer les sols et surfaces de travail,
- **Contribuer à un service de qualité :**
 - Accueillir, renseigner et servir les usagers,
 - Contribuer à la chaîne de distribution des produits (liaisons froide et chaude),
 - Participer au portage des repas à domicile,
 - Participer à la livraison des repas de la cantine scolaire et des centres de loisirs (Le Longeron, Torfou).

Profil

- Titulaire d'un CAP ou BEP de cuisinier ou justifiant d'une expérience en cuisine,
- Permis B exigé pour les livraisons (portage de repas),
- 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.

Ce que nous proposons et conditions d'exercice :

- Un poste permanent de titulaire ou de contractuel en contrat à durée déterminée d'un an renouvelable, à temps complet à pourvoir dès que possible,
- Lieu d'exercice de la mission : EHPAD Le Clair-Logis – Le Longeron,
- Travail en journée continue en semaine et le week-end (rotation 1 week-end sur 3) ainsi que les jours fériés en rotation à horaires variables suivant le planning,
- Travail en cuisine (station prolongée debout) - manutention et port de charges lourdes (<25 kg),
- Une rémunération statutaire avec régime indemnitaire, affiliation au CNAS à compter de 6 mois de contrat, une participation à la prévoyance et une politique de formation active.

Vous souhaitez postuler ?

Transmettre 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 : Romain YOU,
Chef de cuisine – ryou@sevremoine.fr
au 06 21 63 93 85
- Administratif : Service des Ressources Humaines -
ressourceshumaines@sevremoine.fr
au 02 41 55 36 76