

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

Un cuisinier en CDD de 6 mois f/h

(Possibilité de prolongation sur poste permanent)

CDD de 6 mois à temps complet à pourvoir au 01/03/2024

En multi site sur la résidence la Peupleraie à St Hilaire de Loulay et Oxalis à la Boissière de Montaigu

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 des cuisiniers référents, votre mission principale est de participer à la production et d'assister les cuisiniers référents dans leurs tâches, en tenant compte des besoins et attentes des personnes âgées, et dans le respect des normes HACCP. Vous travaillez en fonction du planning défini et un week-end sur trois sur la résidence Oxalis en autonomie.

Vos missions.

- Vous participez à la production et au dressage des préparations froides (entrée et dessert) ainsi qu'à la production chaude (plats et accompagnement)
- Vous nettoyez la vaisselle (plonge)
- Vous remplissez les documents de contrôle HACCP
- Vous entretenez quotidiennement les locaux de la cuisine et nettoyez les matériels utilisés
- Vous maintenez en bon état de fonctionnement les matériels utilisés
- Vous assurez les livraisons en liaison chaude quand vous travaillez à la Peupleraie.
- Quand vous travaillez sur la cuisine Oxalis, vous faites partie intégrante de l'équipe d'accompagnement et donc plus de proximité avec les résidents.

Votre profil.

- Vous êtes titulaire d'un BEP ou CAP Cuisine
- 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
- Vous vous sentez à l'aise au contact des personnes âgées.

Modalités de recrutement.

Contrat de 6 mois. Poste à pourvoir au 1^{er} mars 2024.

Rémunération brute mensuelle à partir de 2.156,00 € hors valorisation des dimanches et jours fériés, selon ancienneté

Conditions de travail : Travail en roulement variable par journées de 7h30. Travail un week-end sur trois.

Avantages sociaux : Nombreux avantages et aides en adhérant au CNAS (Centre National d'Action Sociale) et au COS (Comité des Œuvres Sociales), participation de l'employeur à la prévoyance.

Candidatures : adresser CV et lettre de motivation avant le **10/03/2024** par mail à recrutement@terresdemontaigu.fr

ou par courrier à Monsieur le Président – Terres de Montaigu – Direction des ressources humaines – 35 avenue Villebois Mareuil – BP 40306 - 85603 MONTAIGU VENDEE.

Contact : Nicolas BROCHARD, responsable des cuisines, 06 84 01 93 55 ou n.brochard@terresdemontaigu.fr

Jury d'entretiens envisagé le **18/03/2024**

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...