

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, à pourvoir au 01/09/2024*

---

### Terres de Montaigu.

Un territoire où riment audace, ambition et innovation.

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

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

**Innovation** 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 et Montaigu-Vendée, pour créer, avancer et vous épanouir dans un cadre où le collectif, le respect et la convivialité sont des valeurs fortes.

---

### Le service.

L'Unité de Production de Repas (UPR) Arbrasève est située à la Résidence « L'Arbrasève » à Rocheservière. L'UPR gère les repas de la résidence en collaboration avec l'antenne de Martial Caillaud située à l'Herbergement. Elle produit les repas pour l'EHPAD (80 couverts), le restaurant scolaire (370 couverts), le portage de repas (60 personnes) et le restaurant scolaire de Mormaison (120 couverts).

### Votre poste.

Sous l'autorité du responsable hiérarchique des cuisines et sous la responsabilité fonctionnelle du chef de production, 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 à défaut 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 par mail avant le **06/09/2024** à [recrutement@terresdemontaigu.fr](mailto:recrutement@terresdemontaigu.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

## Contacts :

- Nicolas BROCHARD, Coordinateur restauration collective, 06 84 01 93 55 [n.brochard@terresdemontaigu.fr](mailto:n.brochard@terresdemontaigu.fr)

- Jérôme LEPICOUCHE, chef de production Résidence Arbrasève - 02 51 42 08 42

**Jury envisagé** le 16/09/2024

---

## 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...