

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 en renfort pour la Résidence l'Avresne

Un ou une **SECOND DE CUISINE**

Filière Technique – Cadre d'emplois de Catégorie C – Grade d'Adjoint technique territorial – poste à temps complet à pourvoir au 1^{er} janvier 2022.

Sous l'autorité de la Responsable de la Résidence l'Avresne et des Mimosas et sous la responsabilité du Chef de Cuisine, vous assurez 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
- Gérer les approvisionnements et stockage des produits et denrées :
 - Réceptionner les livraisons de produits alimentaires et contrôler leur conformité (qualité, quantité, température)
 - Déterminer les besoins et conseiller sur les produits et matériels à acquérir
 - Préparer, passer et suivre les commandes en fonction des menus établis et du budget du service restauration
 - Contrôler le rangement et le stockage des produits et matériels en fonction des consignes de législation en vigueur

Profil

- Titulaire d'un CAP ou BEP de cuisinier ou justifiant d'une expérience en cuisine,
- Permis B exigé,
- Savoir travailler seul et en équipe.

.../...

Conditions d'exercice

- Poste à temps complet 35/35^{ème} **à pourvoir le 1^{er} janvier 2022**,
- Travail en jour semaine du lundi au samedi (un mercredi sur 2 et un samedi sur 2),
- Horaires fixes : 7h-14h,
- Lieu d'exercice de la mission : Résidence l'Avresne – Saint Macaire en Mauges

Transmettre CV et lettre de motivation **avant le 20 décembre 2021** 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
Direction des Ressources Humaines
23, Place Henri Doizy - St Macaire en Mauges
49450 SEVREMOINE

Une question ?

- Contenu et profil de poste : Landreau Marie –
Responsable de la résidence l'Avresne –
mlandreau@sevremoine.fr
au 02 41 49 09 80
- Administratif : Direction des Ressources
Humaines - recrutement@sevremoine.fr
au 02 41 55 36 76