

# SÈVREMOINE CCAS

Vous avez envie de rejoindre Sèvremoine, commune de 26 000 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 du CCAS pour l'EHPAD Le Clair Logis au Longeron

### Un ou Une COMMIS DE CUISINE/CUISINIER ou CUISINIÈRE DE RESTAURATION COLLECTIVE

Filière Technique – Cadre d'emplois de Catégorie C – Grade d'Adjoint technique territorial – Poste permanent à temps non complet (80 %) à pourvoir au 1<sup>er</sup> septembre 2022

Sous l'autorité de la Responsable de l'EHPAD et sous la responsabilité du chef cuisinier de la structure, 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
  - 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
- 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 permanent à temps non complet (80 %) à pourvoir à partir du 1<sup>er</sup> septembre 2022
- Lieu d'exercice de la mission : EHPAD Le Clair Logis – Le Longeron : établissement neuf, cuisine spacieuse et bien équipée, confection maison, avantages en nature Repas, équipe dynamique
- « En vertu de la loi n°2021-1040 du 05/08/21, le poste proposé est soumis à l'obligation de présentation du pass vaccinal »
- Travail de jour. 1 week-end sur 3 travaillé ainsi que certains jours fériés par rotation
- Journées de travail de 7,50 h
- Horaires de travail variables suivant le planning (au plus tôt 7 h, au plus tard 21 h)
- Station debout - manutention et port de charges lourdes (<25 kg)

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

Par messagerie sur l'adresse [recrutement@sevremoine.fr](mailto: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 : Guillaume REDCENT, chef cuisinier EHPAD – [gredcent@sevremoine.fr](mailto:gredcent@sevremoine.fr)  
au 02 41 46 43 33
- Administratif : Direction des Ressources Humaines - [recrutement@sevremoine.fr](mailto:recrutement@sevremoine.fr)  
au 02 41 55 36 76