

Rejoignez notre équipe au cœur d'un EHPAD engagé dans le bien-être et la qualité de vie de ses résidents pour contribuer à la préparation de repas équilibrés et adaptés aux besoins spécifiques des personnes âgées.

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 - temps complet – Poste de contractuel à pourvoir du 1^{er} septembre au 4 octobre 2026.

Sous l'autorité de la Direction de l'EHPAD et sous la responsabilité du Responsable de la restauration collective de la structure, vous assurez les missions suivantes :

Description du poste

Vos missions principales :

- Réaliser les traitements préliminaires des produits (lavage, épluchage, coupage, déboitage, dé-sous-vidage...),
- Elaborer des préparations culinaires 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,
- 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

Profil

- Vous savez interpréter les fiches techniques et mettre en œuvre les techniques culinaires dans le respect des bonnes pratiques d'hygiène.
- Vous savez vérifier les préparations culinaires (goût, qualité, texture, préparation, etc.).
- Vous savez travailler seul et en équipe.
- Permis B obligatoire.

Conditions d'exercice

- Poste de contractuel à temps complet à pourvoir du 1^{er} septembre au 4 octobre 2026.
- 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.
- Travail de jour. 1 week-end sur 3 travaillé ainsi que certains jours fériés par rotation.
- Horaires de travail variables suivant le planning (au plus tôt 6h30, au plus tard 21 h) - journées de travail de 7,50h.
- Station debout - manutention et port de charges lourdes (<25 kg).

Vous souhaitez postuler ?

Transmettre votre 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 : Guillaume REDCENT, Responsable de la restauration collective – gredcent@sevremoine.fr
au 06 24 56 35 78
- Administratif : Service des Ressources humaines - recrutement@sevremoine.fr
au 02 41 55 36 76