

Rejoignez nos équipes engagées au service du bien-vieillir et contribuez chaque jour au bien-être des résidents à travers une cuisine de qualité, conviviale et adaptée à leurs besoins.

Sèvremoine s'engage en faveur de l'égalité hommes-femmes et l'emploi des travailleurs en situation de handicap.

## **SÈVREMOINE RECRUTE au sein de la Direction du CCAS pour la Résidence l'Avresne à Saint Macaire en Mauges**

### **Un CUISINIER ou une CUISINIÈRE DE RESTAURATION COLLECTIVE**

**Filière Technique – Catégorie C – Grade d'Adjoint technique territorial – Emploi permanent de titulaire ou à défaut contractuel en CDD – Temps complet- Poste à pourvoir au 1<sup>er</sup> février 2027.**

Sous la responsabilité du Chef cuisinier de la structure, vous avez la charge de la préparation des repas pour les 60 résidents et des bénéficiaires de repas de la cantine scolaire, des centres de loisirs et portage de repas à domicile.

#### **Missions :**

- **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...).
  - Élaborer 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 hachées.
  - 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).

#### **Profil :**

- Vous êtes titulaire d'un CAP ou BAC PRO cuisine ou justifiez d'une expérience significative dans le domaine de la restauration.
- Vous savez interpréter les fiches techniques et mettre en œuvre les techniques culinaires dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité alimentaire.
- Vous avez la capacité à vérifier les préparations culinaires (goût, qualité, texture, préparation, etc.).
- Vous appréciez le travail en autonomie tout en sachant vous intégrer et collaborer au sein d'une équipe.
- Vous savez adapter les techniques de cuisine traditionnelle à la restauration collective.

### Conditions d'exercice :

- Un poste permanent de titulaire ou de contractuel en contrat à durée déterminée d'un an renouvelable, à temps complet, à pourvoir au **1er février 2027**.
- Lieu d'exercice de la mission : Résidence autonomie l'Avresne – Saint Macaire en Mauges.
- Travail en journée en semaine et le samedi en rotation (modulable avec l'équipe) à horaires variables suivant le planning (7h – 15h30).
- Travail en cuisine (station prolongée debout) - manutention et port de charges lourdes (<25 kg).
- Une rémunération statutaire avec régime indemnitaire, affiliation au CNAS à compter de 6 mois de contrat, une adhésion au contrat collectif de prévoyance et une politique de formation active.

---

### Vous souhaitez postuler ? :

Transmettre votre CV joint d'une lettre de motivation **au plus tard le 26 novembre 2026** 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  
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](mailto:gredcent@sevremoine.fr) au 06 24 56 35 78
- Administratif : Service des Ressources Humaines - [recrutement@sevremoine.fr](mailto:recrutement@sevremoine.fr) au 02 41 55 36 76