

LE CIAS
HAUTE MAURIENNE VANOISE

RECRUTE

**1 SECOND DE CUISINE et/ou AGENT DE SERVICE (H/F)
POLE CUISINE CENTRALE**

CONTEXTE

Le Centre Intercommunal d'Action Sociale Haute Maurienne Vanoise (73500) en Savoie intervient sur un territoire constitué de 10 communes (9 000 habitants), allant de St Andrée à Bonneval sur Arc.

Il est, entre autres, gestionnaire de la **Cuisine centrale Pré Soleil** qui produit entre 250 et 380 repas/jour pour un public diversifié : petite enfance, enfance et jeunesse, seniors (liaison chaude et liaison froide).

Si la plus grande partie de notre production est destinée à être livrée, nos repas sont également servis sur site aux seniors de la résidence Pré Soleil.

Dans ce cadre, nous recrutons un **SECOND DE CUISINE et/ou AGENT DE SERVICE (H/F)** pour compléter notre équipe déjà composée d'une économe, d'une assistante administrative & comptable, de deux cuisiniers, de trois agents de service, de deux agents de livraisons.

MISSIONS

En lien avec l'équipe du pôle Cuisine centrale et sous l'autorité fonctionnelle du Chef cuisinier et de l'Econome vous assurerez les missions suivantes :

Production de préparations culinaires froides	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Cuisiner et préparer les plats dans le respect des règles de l'art culinaire selon le menu établi ▪ S'assurer du respect des bonnes pratiques d'hygiène et de sécurité alimentaire applicable à l'ensemble des processus ▪ Conditionner les départs pour livraison extérieur ▪ Remplir et contrôler les fiches de traçabilité
Distribution et service des repas	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Assurer la préparation des assiettes dans le respect des bonnes pratiques d'hygiène et des recommandations du GERMCn
Entretien des locaux de la cuisine centrale	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Réaliser des tâches de nettoyage quotidien et périodique en respectant les protocoles et règles d'HACCP décrit dans le dossier d'agrément de la cuisine centrale
Activités secondaires	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Réception des livraisons ▪ Gestion des stocks et des commandes de produits alimentaires ▪ Effectuer les livraisons des repas extérieurs (si possession du permis B)

PROFIL

Diplômes, qualifications	<ul style="list-style-type: none">▪ Expérience souhaitée dans la restauration collective et/ou dans un poste similaire
Connaissances Compétences	<ul style="list-style-type: none">▪ Connaissances normes d'hygiène / HACCP▪ Techniques culinaires de base▪ Connaitre et savoir appliquer les protocoles d'entretien de la structure▪ Techniques de service et de restauration
Qualités	<ul style="list-style-type: none">▪ Capacités d'adaptation▪ Aptitude au travail en équipe▪ Autonomie▪ Rigueur▪ Dynamisme

CONDITIONS

Conditions de recrutement	CDD de 6 mois
Temps de travail	30 heures hebdomadaires selon planning Travail 1 week-ends par mois et jours fériés selon planning
Lieu d'activité	Modane - Résidence Pré soleil
Rémunération	Rémunération statutaire, supplément familial de traitement le cas échéant, régime indemnitaire, tickets restaurants, participation complémentaire santé et prévoyance, CNAS
Calendrier	Date Début de contrat souhaité : 01/05/2023

COORDONNEES

Candidatures	Lettre de motivation et CV à adresser par mail à Laëtitia Anga Moutard, Responsable du Pôle Cuisine centrale : l.anga.moutard@cchmv.fr , à l'intention de Monsieur le Président du CIAS Contact : 04.79.56.89.87
---------------------	---