

Pour accompagner son développement, le Centre Intercommunal d'Action Sociale de Terres de Montaigu recrute :

## Un cuisinier / aide cuisine H/F

*Poste permanent*

*A 80 % ou à temps complet*

---

### Nous.

Un territoire où riment audace, ambition et innovation.

**Audace** puisque quotidiennement de nombreux défis sont relevés pour améliorer la qualité de vie et de services de nos habitants.

**Ambition** puisqu'en 2022, Terres de Montaigu deviendra une communauté d'agglomération, organisée autour de sa ville-centre, Montaigu-Vendée (20 000 habitants).

**Innovation** puisque notre territoire est porté par un écosystème économique riche et dense ainsi qu'une population jeune et dynamique (40% de la population a moins de 30 ans).

Terres de Montaigu et Montaigu-Vendée, pour créer, avancer et vous épanouir dans un cadre où le collectif, le respect et la convivialité sont des valeurs fortes.

---

### Descriptif de votre poste.

[L'EHPAD Multisite Terres de Montaigu](#) est organisé en petites résidences accueillant, chacune, 22 résidents dépendants sur places EHPAD et 8 résidents autonomes sur places domicile. Les locaux de la cuisine partagée (CUPA) sont à la Résidence « La Peupleraie » à Saint-Hilaire-de-Loulay. La CUPA gère les repas des résidences en collaboration avec l'antenne d'Oxalis située à la Boissière

Sous l'autorité du responsable hiérarchique des cuisines et sous la responsabilité fonctionnelle du cuisinier référent, votre mission principale est d'assurer la production de repas en cuisine centrale, en tenant compte des besoins et attentes des personnes âgées, et dans le respect des normes HACCP.

### Vos missions.

- Préparer des repas en garantissant une application stricte des règles d'hygiène et de sécurité alimentaire telles que définies par la méthode HACCP en vigueur dans les cuisines des collectivités
- Rechercher la qualité gustative et s'adapter en permanence aux besoins spécifiques et à la santé des résidents
- Remplir les documents de contrôle HACCP
- Entretenir quotidiennement les locaux de la cuisine et nettoyer le matériel utilisé
- Maintenir en bon état de fonctionnement des matériels utilisés.

## Votre profil.

Titulaire d'un diplôme en cuisine (CAP, BEP...), vous maîtrisez les techniques et savoir-faire de cuisinier adaptés aux personnes âgées (goûts et besoins).

Vous avez une connaissance approfondie des règles d'hygiène des locaux et de la méthode HACCP.

Vous connaissez les produits et appareils utilisés.

Vous êtes reconnu pour votre capacité d'adaptation (notamment face aux imprévus) et êtes rigoureux et organisé.

Vous possédez le permis B et êtes en mesure de conduire le camion de portage des repas

**Disponibilité** : fonctionnement par roulement avec jours de repos variables

---

## Modalités de recrutement.

Emploi permanent à temps non complet 80% ou complet à pourvoir dans le cadre d'emplois des adjoints techniques par voie statutaire ou à défaut contractuelle à pourvoir au 01/11/2021.

CV, lettre de motivation et dernier arrêté de situation administrative à adresser par mail : [recrutement@terresdemontaigu.fr](mailto:recrutement@terresdemontaigu.fr) ou au Président du CIAS Terres de Montaigu - Direction des ressources humaines - 35 avenue Villebois Mareuil - 85607 MONTAIGU-VENDEE Cedex avant le 19/09/2021.

Pour tout complément d'information : M. Olivier RENOLEAU, responsable CUPA – 02 51 46 59 39

Jury : 29/09/2021

---

## Terres de Montaigu & Montaigu-Vendée, c'est aussi...

### Une situation géographique accessible

Accès facile en train (25 mn de Nantes, de la Roche-sur-Yon) et par les axes routiers (A83 et A87)

### Un territoire culturel et sportif

Printemps du Livre, Mondial Football Montaigu, fort tissu associatif, etc.

### Des services à la population nombreux et de qualité

170 commerces, gare SNCF, centre hospitalier départemental, collèges, lycées, instituts d'enseignement supérieur, centre aquatique, théâtre, cinéma, conservatoire de musique...