

Pour accompagner son développement, Le CIAS de Terres de Montaigu recrute :

1 Responsable des Cuisines H/F

*Par voie statutaire ou, à défaut, par voie contractuelle
Poste de catégorie B/C à pourvoir au 3 Octobre 2022*

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 est devenue 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.

Le CIAS de Terres de Montaigu apporte une grande importance à la qualité des repas qui participe au bien être des personnes âgées. Le CIAS reconfigure et crée le poste de responsable des cuisines. Le responsable des cuisines coordonne la production pour près de 400 résidents d'EHPAD, 150 personnes âgées à domicile (portages de repas) et 400 repas scolaires. La production se fait sur 4 sites, avec une équipe expérimentée et investie de plus de 20 agents.

Sous l'autorité du coordinateur des ressources matérielles, le Responsable des cuisines est garant de la qualité des repas, de l'organisation de la production et de l'homogénéité des pratiques sur l'ensemble des cuisines. Il réalise ses missions en prenant en compte le besoin des différents publics, le cadre réglementaire et le budget alloué.

Avec son équipe et en lien avec les équipes des EHPAD, il propose des évolutions pour tendre vers une politique de production éco responsable.

Vos missions.

Mission principale : Coordonner la production sur 4 sites

- Assure l'organisation de la production des repas en proposant des menus adaptés, à l'ensemble de la prestation fournie en coordonnant l'action des seconds de cuisine en place sur les différents sites.
- Gère les approvisionnements en concordance avec le budget alloué et le marché public en place. De plus, assure le respect des obligations de la loi Egalim
- Garanti une sécurité alimentaire adaptée à l'ensemble des différents convives et assure le suivi des règles d'hygiène.

- Manage une équipe de plus de 20 personnes en s'appuyant sur 4 seconds de cuisine.

Mission autres :

- Travailler avec le coordinateur des ressources matérielles sur l'écriture des marchés publics, en binôme avec une diététicienne pour l'écriture des menus et assurer la relation avec les responsables de site sur les sujets communs.
- Animer les réunions d'équipe et réaliser les reporting à votre direction.

Votre profil.

Doté d'une formation de niveau Bac Pro en restauration, vous êtes un(e) manager chevronné(e) et êtes en capacité d'élaborer une organisation transversale en adéquation avec la volonté de la collectivité. Vous avez de solides compétences en organisation et en gestion de budget.

Autonome, organisé(e), réactif(ve), vous êtes polyvalent(e), vous savez anticiper, gérer les priorités et faire preuve d'initiative,

Vous savez travailler en transversalité et avez un bon relationnel.

Modalités de recrutement.

Recrutement par voie statutaire (cadre d'emplois des adjoints techniques, techniciens ou agents de maîtrise) ou, à défaut, contractuelle.

Poste de catégorie B/C, à temps complet, à pourvoir à partir du 3 octobre 2022.

Candidatures :

CV, lettre de motivation et dernier arrêté de situation administrative à adresser pour le **01/07/2021** par mail : recrutement@terresdemontaignu.fr ou à Terres de Montaignu - Direction des ressources humaines - 35 avenue Villebois Mareuil - 85607 MONTAIGU VENDEE Cédex

Pour tout complément d'information : Julien DURAND, coordinateur des ressources matérielles, 06 48 22 70 72

Session d'entretiens : 7/07/2022

Terres de Montaignu, 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 Montaignu, 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...