Basé à Modane

URGENT

Prise de poste souhaitée
Dès que possible

- 10 communes
- 9 000 habitants
- 50 000 lits touristiques
- 6 stations de ski alpin
- 3 sites nordiques
- 650 km d'itinéraires de randonnée pédestre
- 560 km d'itinéraires VTT

CONDITIONS DE TRAVAIL

CDD (remplacement) 1 mois renouvelable

Poste à temps complet
Roulement 35h/semaine, 7h/jour
Travail 1 samedi et 1 dimanche sur 6 semaines
Travail jours fériés

RÉMUNÉRATION
Statutaire
+ Supplément familial de traitement le cas échéant
+ Régime indemnitaire
+ Participation employeur complémentaire santé et prévoyance
+ CNAS
+ Amicale du personnel

Second de cuisine—Agent de service (H/F)
Pôle Cuisine centrale

À PROPOS DE NOUS

Le Centre Intercommunal d'Action Sociale Haute Maurienne Vanoise (73500) en Savoie intervient sur le territoire de la CCHMV. Le CIAS Haute Maurienne Vanoise a pour missions l'exercice des compétences Action Sociale de la CCHMV définies comme d'intérêt communautaire.
Le CIAS est un véritable acteur de proximité dans la vie quotidienne des habitants avec, entre autres, la restauration scolaire, la gestion des accueils et garderies périscolaires et extrascolaires Enfance et Jeunesse, le portage de repas à domicile, le transport à la demande et la gestion de la Résidence autonomie Pré Soleil de Modane.
Le CIAS HMV, gestionnaire de la Cuisine centrale fournissant six cantines périscolaires du territoire, le service de portage de repas à domicile, la résidence autonomie Pré Soleil ainsi que des structures multi accueil Petite Enfance, recrute 1 second de cuisine - agent de service en remplacement d'un agent pour renforcer ses équipes.

VOS MISSIONS

Dans le cadre du fonctionnement de la cuisine centrale, en lien avec l'équipe et sous l'autorité du chef cuisinier et de l'économe vous assurerez les missions suivantes :

Assister la production des préparations culinaires

- Réaliser des tâches préalables à l'élaboration et à la finition des mets
- Aider à la réalisation des préparations culinaires simples et des cuissons rapides dans le respect des bonnes pratiques d'hygiène et en fonction des indications fournies par le chef cuisinier
- Conditionner les départs pour les livraisons extérieurs selon les directives du cuisinier

Distribuer et servir les repas

- Maintenir et/ou remettre en température les préparations culinaires
- Présenter les mets dans le respect des règles de l'art culinaire

Nettoyer et entretenir le matériel et les locaux de la cuisine centrale

Réceptionner les livraisons

.../...

Second de cuisine—Agent de service (H/F)
Pôle Cuisine centrale

Vous avez …
Aptitude au travail en équipe
Capacités d'adaptation,

Vous êtes …
Rigoureux
Dynamique
Autonome
Réactif
Polyvalent

Expériences équivalentes sur un poste similaire appréciées

Permis B apprécié

CANDIDATURES
Service Ressources humaines
Sylvie PALMANO
s.palmano@cchmv.fr
Rosie BRANJONNEAU
r.branjonneau@cchmv.fr
À l'attention de Monsieur
le Président de la CCHMV

CONTACTS
Laetitia ANGA-MOUTARD,
Responsable Pôle Cuisine centrale
04 56 89 87
@ *l.anga.moutard@cchmv.fr*

VOS MISSIONS (SUITE)

Dans le cadre du poste, vous pouvez également assurer les activités secondaires suivantes en fonction des nécessités de service :

Effectuer des livraisons de repas extérieurs (si possession du permis B)

À PROPOS DE VOUS

Vous avez les connaissances et compétences suivantes :

- Techniques culinaires de base
- Connaissances des normes d'hygiène restauration / HACCP
- Techniques de service et de restauration

Vous souhaitez travailler en restauration collective ?
Vous êtes rigoureux, dynamique et appréciez les tâches techniques ?
Vous avez le sens du service public ? Vous aimez le travail en équipe ?

Venez rejoindre l'équipe de la cuisine centrale du CIAS HMV !