

LE CIAS HAUTE MAURIENNE VANOISE

RECRUTE

1 SECOND DE CUISINE – AGENT DE SERVICE (H/F) SERVICE RESTAURATION

CONTEXTE

Le Centre Intercommunal d'Action Sociale Haute Maurienne Vanoise (73500) en Savoie a été créé par la Communauté de communes Haute Maurienne Vanoise (CCHMV) avec effet au 1^{er} septembre 2019. Il intervient sur le territoire de la CCHMV constitué de 10 communes (9 000 habitants).

Le CIAS Haute Maurienne Vanoise a pour missions l'exercice des compétences Action Sociale de la CCHMV définies comme d'intérêt communautaire.

Dans ce cadre, il a pour missions notamment la mise en œuvre de la Politique Enfance Jeunesse, de la Politique d'accompagnement aux familles et à la parentalité, de la Politique en faveur des personnes âgées et de l'insertion de toutes les populations du territoire.

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 HVM, gestionnaire de la Cuisine centrale Résidence Pré Soleil 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 pour renforcer les équipes.

MISSIONS

En lien avec l'équipe du service Restauration et sous l'autorité du chef cuisinier et de l'économiste vous assurerez les missions suivantes :

<p>Assistance à la production des préparations culinaires</p>	<ul style="list-style-type: none"> ▪ 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 ▪ Appliquer et respecter les procédures et effectuer les autocontrôles précisés dans le plan de maîtrise sanitaire ▪ Appliquer et respecter les procédures décrites dans le dossier d'agrément de la cuisine centrale ▪ Compléter et contrôler les fiches de traçabilités
--	---

Distribution et service des repas	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Maintenir et/ou remettre en température les préparations culinaires ▪ Présenter les mets dans le respect des règles de l'art culinaire ▪ Assurer la préparation des assiettes dans le respect des bonnes pratiques d'hygiène
Réception des livraisons	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Assurer la réception de livraisons auprès des fournisseurs ▪ Ranger les vivres frais, vivres non périssables et produits d'entretien dans les locaux ad-hoc
Entretien des locaux de la cuisine centrale et de la salle de restauration	<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 ▪ Evacuer les déchets ▪ Repérer les dysfonctionnements et les signaler
Activités secondaires	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Assurer les fonctions d'agent du service de restauration selon le planning mensuel (et/ou de cuisinier selon compétences) ▪ Effectuer les livraisons des repas extérieurs (si possession du permis B)

PROFIL

Diplômes, qualifications	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Expérience souhaitée 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 9 mois (à terme possibilité de pérennisation)
Temps de travail	35 heures hebdomadaires sur roulement Travail 2 week-ends par mois et jours fériés selon roulement
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 butoir de remise des candidatures : 01/04/2022 Entretiens : semaine 14 Date Début de contrat : 25/04/2022 = Formation du 25 au 29 avril 2022, prise de poste en autonomie à partir du 2 mai 2022

COORDONNEES

Candidatures	Lettre de motivation et CV à adresser par mail à Solène MAZOCKY, Responsable du Service Ressources humaines : s.mazocky@cchmv.fr à l'intention de Monsieur le Président du CIAS
Contacts	Laetitia ANGA MOUTARD, Responsable du Pôle Cuisine centrale et Pôle Personnes âgées 04.79.56.89.88 - l.anga.moutard@cchmv.fr