



OFFRE D'EMPLOI

Poste basé à Modane

URGENT

Prise de poste souhaitée :
Dès que possible

FOCUS TERRITOIRE



- 10 communes
- 8 500 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
- Pays d'art et d'histoire

CONDITIONS DE TRAVAIL



CDD jusqu'au 18/08/2026

Horaires de 8h à 15h30
avec une pause repas
de 30 min

CANDIDATURE ET CONTACT



Responsable Pôle Cuisine
Centrale, Laure DEGREZE

@ l.degze@cchmv.fr

☎ 06 83 56 00 64

✉ À l'attention de Monsieur
Le Président du CIAS HMV

Agent polyvalent de restauration (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 agent de service / aide cuisine en remplacement** pour renforcer ses équipes de production en cuisine.

VOS MISSIONS

Participation aux préparations culinaires simples

- Participer aux opérations de préparation des denrées alimentaires.
- Participer au conditionnement des préparations.
- Appliquer et respecter les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire (HACCP).

Entretien des locaux et du matériel

- Assurer le nettoyage et la désinfection des locaux, des équipements et du matériel selon les protocoles en vigueur.
- Maintenir les locaux, le matériel et le poste de travail propres et fonctionnels.
- Assurer l'évacuation des déchets dans le respect des procédures.

Gestion de la plonge

- Assurer le nettoyage de la vaisselle, de la batterie de cuisine et du matériel.
- Approvisionner les équipements de lavage en produits lessiviels.
- Vérifier la propreté de la vaisselle et assurer son rangement.
- Veiller au bon fonctionnement, au nettoyage et à l'entretien courant des équipements de plonge.