



Poste basé à Modane

Prise de poste souhaitée : Dès que possible

Date limite de candidature : 31/08/2026

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

Poste à temps non complet (17h30)

Travail 1 week-end sur 6 semaines

Travail jours fériés selon roulement

Aide 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 HVM, 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 aide cuisine /agent de service en remplacement** pour renforcer ses équipes de production en cuisine.

VOS MISSIONS

Dans le cadre du fonctionnement de la Cuisine centrale, en lien avec l'équipe et sous l'autorité de la Responsable du pôle, vous assurerez les missions suivantes :

Mission principale :

Assistance à la production des préparations culinaires froides et chaudes

- Préparer les légumes et fruits selon les menus et directives
- Appliquer et respecter les procédures et effectuer les autocontrôles précisés dans le plan de maîtrise sanitaire et dans le dossier d'agrément de la cuisine centrale
- Préparer le conditionnement des exports
- Compléter et contrôler les fiches de traçabilités

Mission secondaire :

Participation à la gestion de la plonge en collaboration avec l'équipe

- Approvisionner les centrales de dilution en produits lessiviels et autres distributeurs (lavage à la main...)
- Nettoyer la plonge selon le plan de nettoyage
- Exécuter le nettoyage de la vaisselle et du matériel en fonction des protocoles HACCP
- Veiller à un usage optimal des divers matériels dédiés à la plonge ainsi que des différents produits de nettoyage
- Vérifier la propreté et effectuer le tri en sortie de l'ensemble de la vaisselle

.../...



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

RÉMUNÉRATION



Statutaire

Supplément familial de
traitement le cas échéant

Participation employeur à la
complémentaire santé et
prévoyance

CANDIDATURE



Service Ressources humaines
Malika CHEGROUNE

@ m.chegroune@cchmv.fr

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

CONTACT

Pôle Cuisine Centrale
Laure DEGREZE

☎ 06 83 56 00 64

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

VOS MISSIONS (SUITE)

Participation à la gestion des stocks

- Réceptionner et ranger les livraisons et participer au contrôle de leur conformité
- Participer au maintien de la salubrité et conservation des produits

Entretien des locaux et du matériel et du matériel

- Réaliser le nettoyage des locaux et équipements (cuisine, économat et vestiaires) en respectant les protocoles et plannings quotidiens et règles d'hygiène décrits dans le dossier d'agrément de la cuisine centrale
- Evacuer les déchets

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 appréciées
- Connaissances des normes d'hygiène en 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 !