



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 de remplacement de 15 jours avec renouvellement possible

Poste à temps complet (35 heures hebdomadaires sur roulement)

Travail 1 week-end sur 3 et jours fériés selon roulement

Cuisinier en collectivité (H/F) Pôle Cuisine centrale

À PROPOS DE NOUS

Le Centre Intercommunal d'Action Sociale Haute Maurienne Vanoise (73500) en Savoie intervient sur un territoire constitué de 10 communes (9 000 habitants), allant de Saint-André à Bonneval-sur-Arc.

Il est, entre autres, gestionnaire de la Cuisine centrale Pré Soleil qui produit entre 250 et 350 repas/jour pour un public diversifié : petite enfance, enfance et jeunesse, seniors (liaison chaude et liaison froide).

Dans ce cadre, nous recrutons un **cuisinier en collectivité (H/F)** pour compléter notre équipe déjà composée d'une économiste, d'une assistante administrative & comptable, de deux cuisiniers, de trois agents de service, de deux agents de livraisons.

VOS MISSIONS

Sous l'autorité fonctionnelle de la responsable de la cuisine centrale, vous aurez pour missions principales :

- Production de préparations culinaires chaudes ou froides selon roulement
- Veille à la gestion des stocks
- Entretien des locaux et du matériel selon les protocoles et règles d'HACCP décrit dans le dossier d'agrément.



Vous avez ...

Aptitude au travail en équipe
Capacités d'adaptation

Vous êtes ...

Rigoureux
Dynamique
Autonome

Cuisinier en collectivité (H/F) Pôle Cuisine centrale

À PROPOS DE VOUS

- CAP cuisine souhaité
- Expérience souhaitée dans la restauration collective
- Connaissances normes d'hygiène / HACCP
- Techniques culinaires de base liaison chaude et liaison froide
- Connaître et savoir appliquer les protocoles d'entretien de la structure

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 !

RÉMUNÉRATION



Statutaire

Supplément familial de
traitement le cas échéant

Régime indemnitaire

Tickets restaurants

Participation employeur à la
complémentaire santé et
prévoyance

CANDIDATURE



Responsable Pôle Cuisine
centrale, Laure DEGREZE

@ l.degreze@cchmv.fr

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