

Poste basé à Modane

Prise de poste souhaitée au
23 novembre 2026

Aide Cuisinier (H/F)
Pôle Cuisine centrale

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 du 23 novembre 2026 à fin mai 2027

Poste à temps complet (35 heures hebdomadaires sur roulement)

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

Vous souhaitez travailler et vivre en montagne ?

Alors n'hésitez pas, rejoignez l'équipe du CIAS HMV !

À PROPOS DE NOUS

Le Centre Intercommunal d'Action Sociale Haute Maurienne Vanoise (73500) en Savoie intervient sur un territoire constitué de 10 communes (8 500 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 **Aide Cuisinier (H/F)** pour compléter notre équipe déjà composée d'une économe, 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

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

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
- Connaitre 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 !