

Poste basé à Modane

Prise de poste souhaitée au
23 novembre 2026

Chef de production (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 mars 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 **Chef de production (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**

Cuisiner et préparer les plats dans le respect des règles de l'art culinaire selon les menus et le plan de production défini.
S'assurer du respect des bonnes pratiques d'hygiène et de sécurité alimentaire applicable à l'ensemble des processus.
Participer à la mise en place et application des fiches techniques.
Effectuer les sorties pour la production du lendemain.
Remplir et contrôler les fiches de traçabilité.
Veiller aux approvisionnements alimentaires en lien avec la responsable de pôle.

- **Supervision en lien avec la responsable pôle cuisine du fonctionnement courant de la cuisine centrale**

Veiller au respect de la production et des normes HACCP en lien avec le dossier d'agrément sanitaire.
Mettre en œuvre en lien avec la responsable du pôle cuisine divers process favorisant une production efficiente.
Supervision et vérification du respect des plans de nettoyage.

Vous avez …

Capacité d'adaptation et d'anticipation
Rigueur, savoir organiser son temps de travail
Capacité de travail en équipe

Vous êtes …

Rigoureux
Dynamique
Réactif
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

VOS MISSIONS (SUITE)

- **Gestion des stocks de produits alimentaires et d'entretien**

Réaliser l'inventaire des stocks de produits alimentaires et d'entretien.
Participer à l'élaboration d'outils de suivi de gestion des stocks.
Réceptionner les commandes (rangement des vivres frais, vivres non périssables dans les locaux Adhoc) et contrôler leur conformité.
Veiller à la salubrité et à la conservation des produits.
Veiller à l'écoulement des stocks ainsi qu'aux dates de péremption.
Repérer les dysfonctionnements et les signaler à la responsable du pôle cuisine.

- **Gestion des menus sur le logiciel Aidomenu**

Collaborer avec le chef cuisinier et la responsable du pôle cuisine pour la mise en place des fiches techniques et saisie de celles-ci sur Aidomenu en cohérence avec le marché du Graal et les recommandations du GERMCN.
Sasie des menus sur Aidomenu.

- **Gestion de la démarche qualité et hygiène**

Contrôler le respect des protocoles décrit dans le dossier d'agrément sanitaire de la cuisine centrale.
Superviser la traçabilité : protocoles sanitaires, hygiène, produits alimentaires en assurant le suivi, la mise en œuvre et la mise à jour des protocoles en vigueur.
Gérer la réalisation périodique des audits interne, et mettre en place en collaboration avec la responsable de pôle les actions nécessaires.

Tâches secondaires
Remplacement responsable de pôle lors d'absences (effectifs semaine, commandes)
Livraison des repas à l'extérieur (si possession du permis B)

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
- Savoir gérer les stocks
- Savoir planifier et organiser son travail en fonction des contraintes du service

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 !