



Maine et Loire

13 360 habitants

Membre d'Angers Loire Métropole

Bords de Loire

Inscrite au patrimoine
mondial de l'UNESCO

Lettre de candidature,
CV sont à envoyer par mail
candidatures.rh@ville-lespontsdece.fr

Renseignements :

Sandra GUESDON
Responsable Ressources Humaines
02 41 79 75 91
Sébastien Lambert
02 41 44 90 27

**poste à pourvoir du 17 avril au
06 mai inclus**

URGENT :

**Le CCAS des Ponts-de-Cé recrute pour la Résidence Autonomie « les Champs Fleuris »
un(e) commis de cuisine**

Descriptif du poste :

Sous l'autorité directe du responsable de cuisine et en collaboration avec les autres membres de l'équipe, vous aurez pour mission d'assurer une restauration de qualité adaptée à la population âgée accueillie.

Activités principales :

- Préparer et cuisiner les mets selon les menus dans le respect des normes d'hygiène et de sécurité alimentaire à la réalisation de 110 repas par jours.
- Service à l'assiette
- Assurer la maintenance de l'hygiène des locaux et du matériel de cuisine
- Réceptionner et contrôler et ranger les livraisons

Horaires :

Horaires prévisionnel 6h30 – 14h00 (dimanche et jours fériés non travaillés)

Profil :

- Diplômes
- CAP cuisine
 - Expérience similaire souhaitée

Savoirs

- Maîtriser les règles de préparation culinaire propres à la restauration collective
- Maîtriser les techniques et règles de conservation et de conditionnement des denrées
- Connaissance et respect de la méthode HACCP

Savoir-faire

- Sens de l'organisation (réactivité, adaptabilité et rigueur dans le travail)
- Autonomie dans les tâches confiées
- Station debout prolongée et manutention de charges

Savoir-être

- Aptitudes relationnelles et sens de l'écoute
- Aptitudes au travail d'équipe
- Ponctuel

Agent du CCAS, le veilleur exerce ses missions dans le respect de la politique sociale locale et du projet d'établissement.

Rémunération : Grille des agents sociaux