



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
Laurent Groneau
02 41 44 90 27

poste à pourvoir du 1^{er} juillet au 31
août inclus

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

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 commis de cuisine exerce ses missions dans le respect de la politique sociale locale et du projet d'établissement.

Rémunération : SMIC