



Chalonnnes-sur-Loire, le 04/07/2025

## AVIS DE RECRUTEMENT CCAS DE CHALONNES-SUR-LOIRE AIDE DE CUISINE (H/F)

Le Centre Communal d'Action Sociale (CCAS) de Chalonnnes-sur-Loire recrute un agent de cuisine (H/F) à temps non-complet (33/35<sup>ème</sup>), pour sa cuisine centrale dans le cadre d'un départ en retraite. Cet emploi à durée indéterminée est à pourvoir immédiatement, par voie de mutation ou par intégration directe, catégorie C.

### L'activité de la Cuisine centrale :

La cuisine Centrale produit 600 repas par jour scolaire et livre en chaud aux écoles publiques et privées, au multiaccueil, au centre de loisirs, et à la Résidence. Elle gère également la production et la livraison du service de portage de repas à domicile sur la commune. La volonté politique de production est de servir des repas qui respectent les obligations de la loi Egalim (20% de produits Bio, 30% sous sigles de qualité), et à 75% en produits frais.

### Missions :

Sous la responsabilité de la Directrice de la Résidence autonomie « Soleil de Loire » et du Chef cuisinier, vous travaillez en cuisine centrale et exercez les missions polyvalentes suivantes et au sein d'une équipe de 6 personnes dans la cuisine :

- **Production des repas :**
  - o Préparation des denrées alimentaires,
  - o Élaboration des plats pour les écoles, le centre de loisirs, le restaurant de la résidence et le portage de repas à domicile.
- **Livraison des repas :**
  - o Conditionnement et livraison de repas -.
- **Service de plonge et entretien :**
  - o Nettoyage et entretien de la cuisine
  - o Service de plonge de la cuisine centrale
  - o Entretien des locaux de la résidence.
- **Occasionnellement : service en salle auprès des résidents.**

### Organisation du temps de travail :

- De 7 h 00 à 14 h 30 du lundi au vendredi (soit 33 h par semaine). Excepté le mercredi de 7.00 à 12.00.

### Conditions d'exercice :

- Respect impératif des délais de fabrication et des horaires de repas,
- Respect des règles d'hygiène et port d'équipements appropriés,
- Station debout prolongée,
- Livraisons quotidiennes.

### Savoir-faire :

- Elaborer des entrées, plats et desserts,
- Présenter les plats dans les règles de l'art culinaire,
- Appliquer et respecter les procédures mises en place dans la structure,
- Appliquer et respecter la démarche qualité mise en place dans la structure,
- Appliquer les consignes du Projet d'Accueil Individualisé de l'enfant.

**Profil / Savoir-être :**

- Avoir un intérêt certain pour la cuisine,
- Avoir de la curiosité et le goût d'apprendre,
- Connaissances des techniques d'entretien des locaux,
- Esprit d'équipe, autonomie et prise d'initiatives,
- Aisance relationnelle, apprécier la relation clientèle.

**Conditions particulières de travail :**

- Travail en semaine, du lundi au vendredi (jusqu'à 15h00 maximum)
- Métier physique, avec port régulier de charges lourdes,
- Station debout prolongée,
- Soumis aux bruits, au froid.

**Formation ou expériences professionnelles :**

- Titulaire du CAP Cuisine ou BEP Cuisine, ou justifier d'une expérience similaire de 5 ans minimum sur le même poste,
- Connaissances en hygiène alimentaire (méthode HACCP),
- Permis B obligatoire.

**Rémunération et avantages :**

- Rémunération établie en référence aux grilles indiciaires de la fonction publique territoriale (cadre d'emplois des adjoints techniques)
- Prime annuelle et prime relative à l'engagement professionnel, au terme d'un an d'ancienneté,
- Adhésion au CNAS (pour obtention de prestations sociales et loisirs),
- Avantage en nature repas pour le déjeuner

**Merci d'adresser vos candidatures (lettre de motivation avec CV) le 22 août 2025 au plus tard :**

- Par mail : [rh@chalonnnes-sur-loire.fr](mailto:rh@chalonnnes-sur-loire.fr)
- Ou par courrier : Madame la Présidente du CCAS – Hôtel de Ville – 49290 CHALONNES SUR LOIRE.
- Entretiens de recrutement : 1<sup>ère</sup> semaine de septembre 2025.

\*\*\*\*\*

**Renseignements :**

- Service Ressources Humaines : 02 41 74 00 51
- Madame GOURDON Dorothée : 02 41 78 23 39

\*\*\*\*\*

Travailleurs handicapés : nous vous rappelons que conformément au principe d'égalité d'accès à l'emploi public, cet emploi est ouvert à tous les candidats remplissant les conditions statutaires requises, définies par le statut général des fonctionnaires, la loi du 26 janvier 1984 portant statut général des fonctionnaires territoriaux et le décret régissant le cadre d'emplois correspondant.