

Pour accompagner son développement, le Centre Intercommunal d'Action Sociale de Terres de Montaigu à **La Résidence de l'Arbrasève (Rocheservière)** recrute pour l'été :

1 aide - cuisine f/h

Poste saisonnier à temps complet du 1^{er} juillet au 31 août 2025 (catégorie C par voie contractuelle)

Terres de Montaigu

Une communauté d'agglomération, audacieuse, ambitieuse et innovante.

Premier bassin industriel de Vendée et engagé pour une croissance durable.

Labellisée *Territoire d'industrie*, Terres de Montaigu a le **plus faible taux de chômage de France**. Elle considère que l'emploi est la meilleure des insertions possibles et est fière de contribuer à offrir du travail pour tous. Le taux de pauvreté et le taux d'inégalité y sont ainsi très faibles. Dotée d'un plan climat *Terres d'enAIRgies*, la communauté d'agglomération entend conjuguer le développement économique avec un meilleur respect de l'environnement.

Bien vieillir à Terres de Montaigu.

Le CIAS Terres de Montaigu gère 375 places médicalisées, non-médicalisées, et spécialisées dans les troubles cognitifs au travers de ses 9 résidences. Il est également tourné vers le maintien à domicile avec des hébergements temporaires, un service de soins à domicile, un service de portage de repas, un accueil de jour, et un Centre de Ressources Territorial en phase de lancement.

Depuis 10 ans Terres de Montaigu s'est engagée dans une démarche expérimentale d'organisation multipolaire et mixte de ses établissements et services, pour allier proximité, vie à taille humaine, qualité des soins et accessibilité, et pour proposer un parcours complet, diversifié et coordonné pour les personnes en perte d'autonomie, du domicile à l'établissement.

Descriptif de votre poste.

Sous la responsabilité hiérarchique du chef de production de la résidence l'Arbrasève à Rocheservière, votre mission principale est de participer à la production des repas et d'assister le cuisinier dans ses tâches, en tenant compte des besoins et attentes des publics servis, et dans le respect des normes d'hygiène en vigueur (HACCP). Vous travaillerez en fonction du planning défini et un week-end sur trois.

Vos missions.

- Aide à la préparation des repas en garantissant une application stricte des règles d'hygiène et de sécurité alimentaires telles que définies par la méthode HACCP en vigueur dans les cuisines des collectivités
- Remplir les documents de contrôle HACCP
- Nettoyage de la vaisselle des différentes entités
- Entretien quotidien des locaux de la cuisine et nettoyage des matériels utilisés
- Maintien en bon état de fonctionnement des matériels utilisés
- Livraison des portages de repas possible ponctuellement

Votre profil.

- Vous êtes rigoureux et organisé. et reconnu pour votre capacité d'adaptation
- Permis B fortement souhaité

Conditions de travail

Vous êtes disponible pour des roulements 7j/7j dont le week-end (1 week-end sur 3 avec jours de repos variables).

Horaires de travail : 06h00 – 14h30

Modalités de recrutement.

Emploi saisonnier à temps complet, à pourvoir du 1er juillet au 31 août 2025.

Rémunération brute mensuelle : 2117 €

Candidature :

CV et lettre de motivation à adresser par mail avant le 12/05/2025 à recrutement@terresdemontaigu.fr ou au Président du CIAS Terres de Montaigu - Direction des ressources humaines - 35 avenue Villebois Mareuil - 85607 MONTAIGU-VENDEE Cedex.

Contact :

Nicolas BROCHARD, responsable des cuisines : 06 84 01 93 55 ou n.brochard@terresdemontaigu.fr

Terres de Montaigu, c'est aussi...

Une situation géographique accessible

Accès facile en train (25 mn de Nantes, de la Roche-sur-Yon) et par les axes routiers (A83 et A87)

Un territoire culturel et sportif

Printemps du Livre, Mondial Football Montaigu, fort tissu associatif, etc.

Des services à la population nombreux et de qualité

170 commerces, gare SNCF, centre hospitalier départemental, collèges, lycées, instituts d'enseignement supérieur, centre aquatique, théâtre, cinéma, conservatoire de musique...