

Pour accompagner ses résidents, le Centre Intercommunal d'Action Sociale de Terres de Montaigu à **La Résidence ARBRASEVE (Rocheservière)** recrute :

Un cuisinier f/h

*Poste permanent de catégorie C, filière technique, à temps complet
Recrutement par voie statutaire ou contractuelle, à pourvoir au 01/05/2026*

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.

La résidence Arbrasève.

La résidence Arbrasève accueille 78 résidents, dans un esprit « comme à la maison ». La Résidence l'Arbrasève accueille une diversité de profil d'autonomie, grâce à ses 68 places médicalisées, 10 places autonomie, et 6 places en accueil de jour. La résidence fait partie intégrante de la vie de la commune, et propose un programme d'animation riche, porté par les animatrices avec l'implication de tous les agents de la résidence, et d'une association d'animation.

Descriptif de votre poste.

Au sein **d'une équipe composée de 10 agents** (cuisiniers et aides-cuisine), sous la responsabilité hiérarchique du chef de production, votre mission principale est de participer à la plonge (batterie et vaisselle), en tenant compte des besoins et attentes des personnes âgées, et dans le respect des normes HACCP. Vous travaillerez en fonction du planning défini et un week-end sur trois.

Vos missions.

- Préparer les repas en garantissant une application stricte des règles d'hygiène et de sécurité alimentaire telles que définies par la méthode HACCP en vigueur dans les cuisines de collectivités.
- Rechercher la qualité gustative et s'adapter en permanence aux besoins spécifiques et à la santé des résidents et des enfants.
- Compléter les documents de contrôle HACCP
- Entretenir quotidiennement les locaux de la cuisine et nettoyer le matériel utilisé
- Maintenir en bon état de fonctionnement des matériels utilisés.
- Gérer les stocks
- Gérer votre production (froide et chaude) selon les recommandations du chef de production

Votre profil.

Titulaire d'un diplôme en cuisine (CAP, BEP ou BAC PRO Cuisine...), vous maîtrisez les techniques et savoir-faire de cuisinier adaptées aux personnes âgées (goûts et besoins).

Vous avez une connaissance approfondie des règles d'hygiène des locaux et de la méthode HACCP.

Vous connaissez les produits et appareils utilisés.

Vous êtes reconnu pour votre capacité d'adaptation (notamment face aux imprévus) et êtes rigoureux et organisé.

Vous possédez le permis B et êtes en mesure de conduire le camion de portage des repas

Modalités de recrutement.

Emploi permanent, à temps complet, dans le cadre d'emplois des adjoints techniques par voie statutaire ou contractuelle. Poste à pourvoir au 01/05/2026.

Rémunération brute mensuelle à partir de 2.167€ selon ancienneté, expérience et diplôme, hors valorisation des dimanches et jours fériés.

Conditions de travail : fonctionnement par roulement, 1 weekend travaillé sur 3, avec jours de repos variables -Horaires sans coupé : 6h/14h30 la semaine et 7h/15h30 le week-end

Avantages sociaux : Nombreux avantages et aides avec l'adhésion au CNAS (Centre National d'Action Sociale) et au COS (Comité des Œuvres Sociales), participation employeur à la prévoyance. Solution de covoiturage KAROS + 75% employeur sur les abonnements de transports publics.

Candidatures : CV, lettre de motivation et dernier arrêté de situation pour les fonctionnaires à adresser avant le **06/03/2026** par mail à recrutement@terresdemontaigu.fr

Ou par courrier au Président du CIAS Terres de Montaigu - Direction des ressources humaines – 1 rue Henri Joyau - BP 40 306 - 85603 MONTAIGU-VENDEE

Contact : Nicolas BROCHARD, coordinateur cuisines CIAS, 06.84.01.93.55 ou n.brochard@terresdemontaigu.fr

Jury envisagé le 17/03/2026

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...