

AIDE DE CUISINE (H/F) - CDD

Offre n° O085251002001466

Publiée le 03/10/2025



Synthèse de l'offre

Employeur : LA BOISSIERE-DES-LANDES

Lieu de travail : Rue de la petite croix, La Boissière-des-Landes (Vendée)

Poste à pourvoir le : 01/12/2025

Date limite de candidature : 07/11/2025

Type d'emploi : Emploi temporaire

Durée de la mission : 6 mois

Détails de l'offre

Famille de métiers : Restauration collective > Production et distribution en restauration collective

Grade(s) recherché(s) : Emploi contractuel de cat. C

Métier(s) : [Agent de restauration](#)

Ouvert aux contractuels : Oui ([Art. L332-23 disposition 2 du code général de la fonction publique](#))

Seul un contractuel peut être recruté sur ce poste car il s'agit d'un besoin saisonnier. Le contrat proposé ne peut excéder 6 mois, pendant une même période de 12 mois consécutifs.

Temps de travail : Temps non complet, 25h00 hebdomadaire

Télétravail : Non

Management : Non

Expérience souhaitée : Confirmé

Rémunération indicative : Selon expérience

Descriptif de l'emploi :

Participe aux activités de production de repas à la cuisine centrale (préparation pour restaurant scolaire, centre de loisirs et MARPA) et d'entretien des locaux et matériels de restauration

Missions / conditions d'exercice :

- Assistance à la production de préparations culinaires dans le respect des bonnes pratiques d'hygiène
- Réaliser des tâches préalables à l'élaboration et à la finition des mets
- Dressage des assiettes pour la MARPA
- Nettoyage des plans de travail et de la vaisselle
- Entretien des locaux et du matériel de cuisine
- Intégrer les objectifs d'éco-responsabilité dans la gestion des cuisines et des sites de distribution de repas (maîtrise des consommations d'eau et d'énergie, réduction et tri des déchets)
- Appliquer et respecter les procédures et effectuer les autocontrôles
- Repérer les dysfonctionnements et les signaler à son responsable

Profils recherchés :

- Techniques culinaires classiques et techniques culinaires adaptées à la restauration collective
 - Connaissance HACCP
 - Prise en compte des allergies alimentaires/régimes spéciaux
 - Bonnes pratiques d'hygiène
 - Savoir appliquer les consignes
-
- Bonne résistance physique
 - Savoir s'intégrer à une équipe et d'y tenir sa place
 - Rapidité d'exécution et sens de l'organisation
 - Goût du travail en équipe et bon relationnel
 - Sens du détail et de la présentation des assiettes

Contact et modalités de candidature

Contact : 0251987303

Informations complémentaires :

Les candidatures sont à adresser à :

MAIRIE DE LA BOISSIERE DES LANDES

à l'attention de M. le Maire

par courrier : 2 rue de la Fontaine - 85430 LA BOISSIERE DES LANDES

ou par mail à : direction@laboissieredeslandes.fr

Page de candidature en ligne : <https://www.emploi-territorial.fr/candidature/o085251002001466-aide-cuisine-h-f-cdd>

Travailleurs handicapés

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 code général de la fonction publique. À titre dérogatoire, les candidats bénéficiant d'une reconnaissance de qualité de travailleur handicapé peuvent accéder à cet emploi par voie contractuelle.