Aide de cuisine (H/F)

La mairie du Poiré-sur-Vie regroupe une centaine d'agents répartis en 4 pôles : ressources et moyens généraux, communication-événements-vie locale, enfance-jeunesse et technique. Le sens du service public et la qualité des missions réalisées pour nos usagers sont au cœur de nos engagements ! Une ville dynamique et attractive, aux multiples projets, qui en font un lieu privilégié pour s'épanouir professionnellement.

La cuisine municipale produit les repas pour les enfants de la crèche, des écoles publiques et de l'accueil de loisirs ainsi que pour les personnes âgées bénéficiaires du portage de repas ainsi que de l'EHPAD.

Nous recherchons un aide de cuisine H/F, à temps non complet à 30h30 hebdomadaire annualisé (soit 87.14% d'un temps plein).

Tes missions

- Assister à la production des plats à partir des fiches techniques, notamment en légumerie. Nous travaillons des légumes frais quotidiennement.
- Mise en place des entrées, thermoscellage pour les repas à emporter et allotissement
- Entretenir le matériel et les locaux : cuisine, parties communes, plonge batterie et plonge des repas scolaires
- Réceptionner et contrôler les livraisons
- Respecter les procédures HACCP

Tes qualités

- Travail en équipe
- Rigueur
- Sens de l'organisation
- Capacité à rendre compte
- Polyvalence au sein du service

Tes collègues, ton environnement

Sous l'autorité hiérarchique du responsable de la Cuisine Municipale, tu intégreras le service composé de 8 agents permanents.

Conditions d'exercice

- Lieu de travail : cuisine centrale municipale (site de l'Idonnière).
- Déjeuner fourni.
- Horaires : pause repas de 30 minutes, rythme différencié en semaine scolaire : 7h30-15h10 et en vacances scolaires : 7h00-14h30. Annualisation avec repos un mercredi sur deux et une semaine sur deux pendant les vacances scolaires.
- Temps de travail : 87.14% équivalent temps plein.

Ton profil

- Emploi permanent à pourvoir en vue d'une intégration au sein de la fonction publique
- Formation en cuisine
- Expérience souhaitée, notamment en collectivité
- Connaissance des différentes règles d'hygiène et de sécurité (HACCP)

Bon à savoir !

En 2026, la cuisine municipale du Poiré-sur-Vie a obtenu le Label «Ecocert En Cuisine» pour la 9e année consécutive. Cette certification récompense le travail engagé depuis plusieurs années : des circuits courts pour l'approvisionnement, des produits frais et de préférence en provenance de l'agriculture biologique, des actions pédagogiques...

La cuisine municipale prépare les repas de l'EHPAD Yves COUGNAUD, des écoles publiques, du portage de repas et de la crèche «Pomme de Reinette». En 2025, 141 430 repas ont été préparés par la cuisine municipale, dont 90 % de plats faits maison, à partir de produits labellisés qualité (AOP, IGP, AOC, Label Rouge...).







Rejoins-nous !

Poste à pourvoir le 4 janvier 2027

Ta candidature est à adresser avant le 11 décembre 2026 à l'attention de :
Madame le Maire
Mairie de Le Poiré-sur-Vie
4 Place du Marché
85170 LE POIRE-SUR-VIE

ou
- **par mail à rh@lepoiresurvie.fr**
- **via le site internet www.ville-lepoiresurvie.fr/decouvrir/emploi-et-stages**