

CENTRE COMMUNAL D'ACTION SOCIALE D'YVETOT



YVETOT, le 07/08/2025

Le CCAS d'Yvetot recherche pour la Cuisine Centrale :

Un Cuisinier (H/F)

17, Rue Carnot

CS 60185

76195 YVETOT CEDEX

Tél. : 02.35.95.91.40

Fax : 02.35.95.31.03

Vous êtes passionné(e) par la cuisine et souhaitez apporter votre savoir-faire pour améliorer la qualité de vie de nos usagers ?

Rejoignez notre équipe engagée dans la production de repas savoureux et équilibrés !

Qui sommes-nous ?

Acteur clé du territoire, le CCAS d'Yvetot compte plus de 400 effectifs, relavant soit de la fonction publique hospitalière, soit de la fonction publique territoriale. Il intervient dans 4 grands domaines : Handicap, Petite Enfance, Séniors et Social. Établissement atypique, le périmètre d'intervention du CCAS d'YVETOT est à la fois communal, intercommunal, départemental et inter-régional.

Nous avons l'opportunité parfaite pour vous si :

Vous êtes passionné(e) par la cuisine et disposez d'une solide formation en restauration avec un CAP / BEP option cuisine et une connaissance des règles d'hygiène en restauration collective et des procédures HACCP. Vous avez également une expérience en restauration collective et savez gérer les contraintes de production liées aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire.

Si vous êtes rigoureux(se), organisé(e) et aimez travailler en équipe, vous êtes la personne que nous recherchons.

Vous êtes également capable de faire preuve de réactivité en période de coup de feu en cuisine.

Ce qu'on vous propose :

En tant que Cuisinier(e) au CCAS d'Yvetot, vous aurez pour principales missions :

- La réalisation des traitements préliminaires des produits (lavage, déboîtage, ...)
- La production et la valorisation de préparations culinaires en fonction des fiches recettes, des règles d'hygiène et des contraintes de fonctionnement
- Le contrôle des conditions de fabrication (température, refroidissement) lié à la production en liaison froide
- Le contrôle qualitatif (cuisson, assaisonnement) et quantitatif des produits finis
- La rectification si nécessaire des produits au regard des exigences de conformité de fabrication ou de présentation
- La maintenance et hygiène des locaux et matériels conformément aux modes opératoires définis

Pour réussir dans ce poste, vous devez avoir :

- Une capacité d'adaptation (occuper tous les postes d'un service restauration)
- De la rigueur
- De l'organisation
- Une capacité à travailler en équipe
- De la réactivité en période de coup de feu

En rejoignant le CCAS d'Yvetot, vous intégrez une équipe de professionnels engagés dans le bien-être des usagers. Vous bénéficiez d'un environnement de travail convivial et stimulant, avec des horaires modulables sur un créneau allant de 6h30 à 14h30, selon les besoins du service (1 fois par mois de 6h15 à 14h30 pour la réunion de service)

Les conditions :

- ✓ Le poste est à pourvoir sur le grade d'adjoint technique territorial
- ✓ Recrutement par voie statutaire ou à défaut par voie contractuelle en CDD
- ✓ Temps complet, 37 h hebdomadaires – 12 ARTT
- ✓ Planning fixe (du lundi au vendredi, occasionnellement le samedi matin).
- ✓ Rémunération selon profil et conditions statutaires
- ✓ Poste à pourvoir le 01 novembre 2025

Si vous êtes prêt(e) à relever le défi culinaire et à participer à l'amélioration de la qualité de vie des usagers du CCAS, n'hésitez pas à postuler dès maintenant !

Les candidatures (CV, lettre de motivation) sont à adresser avant le 10/09/2025 à Madame la Vice-Présidente du Centre Communal d'Action Sociale – 17 rue Carnot CS 185 – 76195 Yvetot cedex ou recrutement@ccas-yvetot.fr
Objet : « Cuisinier - réf 4356 »

Les entretiens de recrutement se dérouleront le vendredi 3 octobre 2025 matin