HAUT PAYS BIGOUDEN
COMMUNAUTÉ DE COMMUNES

Rejoignez-nous



NOUS RECRUTONS
1 cuisinier (F/H) à temps complet
en CDD AU CIAS DU HAUT PAYS BIGOUDEN,
service RESIDENCE LA TRINITE
Résidence Autonomie de 48 logements et EHPAD de 12 lits

DESCRIPTIF DE L'EMPLOI

Au sein du Centre Intercommunal d'Action Sociale (CIAS) du Haut Pays Bigouden, la Résidence La Trinité, implantée à Plozévet, est un établissement qui accueille 60 résidents dont 48 dans des appartements en Résidence Autonomie et 12 en EHPAD. Une équipe pluridisciplinaire d'une trentaine de personnes assure l'accompagnement des résidents au quotidien.
Sous l'autorité du responsable de cuisine, vous serez chargé de réaliser des plats dans le respect des bonnes pratiques d'hygiène de la restauration collective. Cycle de travail suivant roulement établi de l'équipe restauration (travail week-end et jours fériés)

ACTIVITES PRINCIPALES

➢ **Préparer les repas :**

- Préparer et cuisiner les plats (potage, entrée, plat principal, dessert), selon un plan de production culinaire, les règles d'hygiène, de sécurité alimentaire et la charte qualité de l'établissement
- Réaliser les tâches préalables à l'élaboration des mets (épluchage des légumes, écaillage et nettoyage des poissons...)
- Vérifier les préparations culinaires avant le service (goût, qualité, présentation, …)
- Assurer la finition et la présentation des préparations culinaires pour la mise en valeur des plats, en respectant les techniques de dressage et de décoration
- Respecter les différents régimes et souhaits des résidents
- Elaborer des repas de fêtes et de nouveaux menus et recettes, en fonction des saisons et des commissions des menus.

➢ **Entretenir et ranger son espace de travail :**

- Choisir les produits d'entretien adaptés
- Entretenir son matériel, les appareils et installations de la cuisine
- Faire la plonge de la batterie et de la vaisselle de restauration et de salle
- Nettoyer et ranger les équipements, les locaux…
- Réceptionner, contrôler et ranger les commandes
- Savoir expliquer les dysfonctionnements et pannes (maintenance)

➢ **Organiser son travail** en prenant en compte les besoins, la santé et les projets personnalisés des résidents et l'organisation des autres professionnels

PROFIL

- Diplôme : minimum CAP cuisine / BEP métiers de la restauration
- Solides connaissances culinaires
- Autonomie
- Organisation

TYPE DE CONTRAT ET DUREE

CDD de droit public, du 01/01/2027 au 30/06/2027

INFORMATIONS COMPLEMENTAIRES

Poste basé à Plozévet

Rémunération suivant grille fonction publique territoriale par référence à la catégorie C, complément Ségur, régime indemnitaire.

MODALITES DE CANDIDATURE

Lettre de motivation + CV et copie diplômes à adresser à Monsieur Le Président du CIAS du Haut Pays Bigouden

- soit par courriel : recrutement@cchpb.com
- soit par courrier : 2A rue de la Mer 29710 POULDREUZIC

en précisant la référence : **2026-65**

DATE LIMITE DE CANDIDATURE

13/12/2026

POSTE A POURVOIR

01/01/2027

HAUT PAYS BIGOUDEN
COMMUNAUTÉ DE COMMUNES CENTRE INTERCOMMUNAL D'ACTION SOCIALE

Rejoignez-nous

Communauté de communes du Haut Pays Bigouden

2A rue de la mer
29710, POULDREUZIC

02 98 54 49 04
recrutement@cchpb.com
www.cchpb.bzh/recrutement

NOS FILIÈRES

- Administrative
- Technique
- Animation
- Médico-sociale

LE TERRITOIRE

Écoles et collèges
Équipements sportifs
Espaces et programmation culturels
Vie associative
Services de proximité
Commerces et artisans
Opportunités économiques
Terroir et savoir-faire

NOTRE EXPÉRIENCE

Créée en 1994 et comptant aujourd'hui 19 compétences structurées par un projet de territoire validé en 2019, le Haut Pays Bigouden compte 10 communes pour 18 300 habitants. Réputé pour son authenticité, pour son patrimoine culturel et ses paysages entre terre et mer, le Haut Pays Bigouden c'est aussi un territoire de savoir-faire, d'artisanat et de proximité et de solidarité.

NOS VALEURS

A la communauté de communes, nous nous engageons collectivement **au service du territoire et de l'intérêt général**. L'action sociale, l'environnement et le développement économique de notre territoire forment les piliers de notre mission de **service public**.

NOS ENGAGEMENTS

Être attentif au **bien-être au travail**
Reconnaître le travail et l'investissement
Respecter l'**équilibre** vie pro/ vie perso
Encourager la **montée en compétences,** la professionnalisation, l'accès à la **formation** continue
Transmettre les compétences et les savoirs
Favoriser le management participatif

NOS BONUS

Collectivité à **taille humaine**
Participation employeur mutuelle, prévoyance
Avantages **CNAS**
Possibilité de **télétravail**
Évolution de carrière et mobilités
Cadre de vie...la mer à moins de 2 minutes !

