

**LA VILLE DE LA CHAPELLE-SUR-ERDRE**  
(+ 20 000 habitants - membre de Nantes Métropole)

Recrute son

**CUISINIER / COMMIS DE CUISINE POLYVALENT (H/F)**

(Cadre d'emplois des adjoints techniques)

**Au sein du service Restauration et sous l'autorité de la cheffe de cuisine centrale, vous assurez les missions suivantes :**

- Réception et suivi des marchandises
- Élaboration et gestion des repas du portage à domicile
- Service des repas des convives/plonge par roulement
- Entretien des locaux
- Aide à la légumerie
- Livraison des repas sur les offices de restauration et des repas du portage à domicile de manière occasionnelle
- Polyvalence de remplacement en cas d'absence au sein de la cuisine centrale

**Rémunération** : statutaire, régime indemnitaire, 13ème mois

**Envie de faire partie de l'aventure ?**

- Vous avez un CAP cuisine ou minimum 5 ans d'expérience professionnelle sur poste similaire
- Vous avez le permis B
- Vous connaissez les règles d'hygiène et de sécurité (méthode HACCP)
- Vous avez de l'expérience en restauration collective et/ou traditionnelle
- Vous maîtrisez les techniques de préparation culinaire
- Vous êtes organisé et savez travailler en équipe
- Vous avez le sens du service public

Merci d'adresser lettre de candidature et CV à l'attention de Mr le Maire sous **ref 2022-13** à l'adresse suivante  
[recrutement@lachapellesurdre.fr](mailto:recrutement@lachapellesurdre.fr)

vous êtes déjà fonctionnaire, il faudra joindre **une copie du dernier arrêté de situation administrative**

**La date limite de candidature est le 27 mai 2022**

**Les entretiens sont prévus en juin**