

Pour accompagner ses résidents, le Centre Intercommunal d'Action Sociale de Terres de Montaigu à **La Résidence ARBRASEVE (Rocheservière)** recrute :

Un aide de cuisine F/H

*Poste permanent de catégorie C, filière technique, à temps complet
Recrutement par voie statutaire ou contractuelle à pourvoir au 01/04/2026*

Terre de Montaigu

Une communauté d'agglomération, audacieuse, ambitieuse et innovante.

Premier bassin industriel de Vendée et engagé pour une croissance durable.

Labellisée Territoire d'industrie, Terres de Montaigu a le plus faible taux de chômage de France. Elle considère que l'emploi est la meilleure des insertions possibles et est fière de contribuer à offrir du travail pour tous. Le taux de pauvreté et le taux d'inégalité y sont ainsi très faibles. Dotée d'un plan climat Terres d'enAIRgies, la communauté d'agglomération entend conjuguer le développement économique avec un meilleur respect de l'environnement.

Bien vieillir à Terres de Montaigu.

Le CIAS Terres de Montaigu gère 375 places médicalisées, non-médicalisées, et spécialisées dans les troubles cognitifs au travers de ses 9 résidences. Il est également tourné vers le maintien à domicile avec des hébergements temporaires, un service de soins à domicile, un service de portage de repas, un accueil de jour, et un Centre de Ressources Territorial en phase de lancement.

Depuis 10 ans Terres de Montaigu s'est engagée dans une démarche expérimentale d'organisation multipolaire et mixte de ses établissements et services, pour allier proximité, vie à taille humaine, qualité des soins et accessibilité, et pour proposer un parcours complet, diversifié et coordonné pour les personnes en perte d'autonomie, du domicile à l'établissement.

La résidence Arbrasève.

La résidence Arbrasève accueille 78 résidents, dans un esprit « comme à la maison ». La Résidence Arbrasève accueille une diversité de profil d'autonomie, grâce à ses 68 places médicalisées, 10 places autonomie, et 6 places en accueil de jour. La résidence fait partie intégrante de la vie de la commune, et propose un programme d'animation riche, porté par les animatrices avec l'implication de tous les agents de la résidence, et d'une association d'animation.

Descriptif de votre poste.

Au sein **d'une équipe composée de 10 agents** (cuisiniers et aides-cuisine), sous la responsabilité hiérarchique du chef de production, vos missions principales sont de participer à la plonge (batterie et vaisselle) ainsi qu'à la production en cuisine (1 à 2 journées dans la semaine). Vous tenez compte des besoins et attentes des personnes âgées dans le respect des normes HACCP.

Vos missions.

- Nettoyage de la vaisselle des différentes entités (résidence, portage et scolaire).
- Remplir les documents de contrôle HACCP.
- Entretien quotidien des locaux de la cuisine et nettoyage des matériels utilisés.
- Maintien en bon état de fonctionnement des matériels utilisés.

- Livraison des portages de repas possible.
- Une à deux fois /semaine, aide à la préparation des repas en garantissant une application stricte des règles d'hygiène et de sécurité alimentaire telles que définies par la méthode HACCP en vigueur dans les cuisines des collectivités

Votre profil.

- Vous êtes reconnu pour votre capacité d'adaptation (notamment face aux imprévus).
- Vous êtes rigoureux et organisé.
- Vous possédez le permis B et êtes en mesure de conduire le camion de portage des repas.
- Disponibilité : fonctionnement par roulement avec jours de repos variable.

Modalités de recrutement.

Emploi permanent, à temps complet, dans le cadre d'emplois des adjoints techniques (cat C). Recrutement par voie statutaire ou contractuelle à pourvoir au 01/04/2026.

Rémunération brute mensuelle : à partir de 2117,96€ selon ancienneté, diplôme et expérience, hors valorisation des dimanches et jours fériés.

Conditions de travail : Vous travaillerez en fonction du planning défini et un week-end sur trois. Travail en roulement variable par journées de 07h30.

Avantages sociaux : contrat de groupe pour la prévoyance avec participation employeur allant de 50% à 90%, nombreux avantages sociaux et prestations via les comités d'entreprises de la fonction publique territoriale (CNAS, FDAS, et COS).

Candidatures : CV, lettre de motivation et dernier arrêté de situation administrative pour les fonctionnaires à adresser avant le **15/02/2026** par mail à recrutement@terresdemontaignu.fr

ou par courrier au Président du CIAS Terres de Montaignu - Direction des ressources humaines – 1 rue Henri Joyau – 85600 MONTAIGU-VENDEE.

Contact : Nicolas BROCHARD, Coordinateur restauration du CIAS, 06.84.01.93.55

Jury envisagé le 26/02/2026

Terres de Montaignu, c'est aussi...

Une situation géographique accessible

Accès facile en train (25 mn de Nantes, de la Roche-sur-Yon) et par les axes routiers (A83 et A87)

Un territoire culturel et sportif

Printemps du Livre, Mondial Football Montaignu, fort tissu associatif, etc.

Des services à la population nombreux et de qualité

170 commerces, gare SNCF, centre hospitalier départemental, collèges, lycées, instituts d'enseignement supérieur, centre aquatique, théâtre, cinéma, conservatoire de musique...