

La Ville de Thouars (Deux-Sèvres), commune de près de 15 000 habitants, recrute pour
La Résidence Autonomie Gambetta (C.C.A.S.)

**Un Chef Cuisinier (F/H)
à temps complet
dans le cadre d'un remplacement de congé maladie
CDD d'1 mois renouvelable en fonction de l'indisponibilité de l'agent**

Avec la supervision de la directrice de la Résidence Autonomie Gambetta, vous êtes chargé(e) de gérer la production, les stocks et les commandes de la cuisine pour 55 couverts/jours. Chef(fe) de cuisine vous menez une équipe composée de trois agents.

Missions :

- Réaliser les menus en fonction d'un plan alimentaire
- Produire les repas
- Coordonner l'activité des agents
- Mener la gestion technique, administrative et budgétaire de la cuisine

Profil :

- CAP cuisine
- Estimer, quantifier et planifier les activités en fonction des contraintes du service
- Sensibiliser, contrôler et former aux règles de Qualité, Hygiène Sécurité.
- Veiller à l'entretien du matériel et des équipements de la cuisine
- Transmettre ses savoirs faire
- Esprit d'équipe
- Rigueur et précision
- Adaptabilité
- Expérience souhaitée

Conditions : Rémunération statutaire sur le cadre d'emploi des Adjoints Techniques ou des Agents de Maîtrise (Catégorie C). Temps de travail 35h00 hebdo du lundi au vendredi.

Date limite de dépôt de candidature : 13 Mars 2026

Prise de poste souhaitée le : Dès que possible

Renseignements complémentaires :

Madame Alice CESBRON, Directrice de la Résidence Autonomie Gambetta, Tél : 05 49 66 44 23

Candidatures (lettre de motivation + CV) **à adresser par courrier ou par mail à :**

Monsieur le Président du CCAS
Hôtel des Communes du Thouarsais
Service des Ressources Humaines
4, rue de la Trémoille - BP 160
79 104 THOUARS Cedex

rhrecrutement@thouars-communaute.fr **Site web de la collectivité :** www.thouars.fr