

OFFRE D'EMPLOI

2026-04

Cossé-le-Vivien, commune dynamique de 3 300 habitants engagée dans de nombreux projets, à 20 minutes de Laval, pôle de centralité de la communauté de communes du Pays de Craon, recrute au sein de la CUISINE CENTRALE :

1 aide cuisine et en charge des livraisons (H/F)

(À temps complet, 35/35^{ème})

Emploi permanent

A compter du 1^{er} mai 2026

Vous intégrez la cuisine centrale de la commune administrée par un Groupement d'Intérêt Public (GIP) ayant pour ambition de proposer une restauration collective de qualité soucieuse des enjeux quant à la santé des populations, au respect de l'environnement et au développement d'une production locale en circuit court. En effet, la cuisine centrale de Cossé-le-Vivien développe depuis plusieurs années une démarche de qualité, avec des repas 100% faits maison à base de produits frais, en intégrant une part importante de denrées bio et/ou locales en lien avec la Loi EGAlim.

Sous la responsabilité du responsable de la cuisine centrale et des restaurants scolaires, vous intégrerez une équipe de 11 agents assurant la production et la livraison de 1 300 repas par jour scolaire en liaison chaude. Les repas sont livrés pour les restaurants scolaires de la commune ainsi que pour des communes de proximité, un collège, l'ADMR et la micro-crèche de COSSÉ-LE-VIVIEN.

🕒 Les missions sont réparties de la manière suivante : **70% aide cuisine / 30% livraison**

Missions principales :

- Réceptionner et stocker les denrées
- Effectuer l'épluchage et la mise en place (réalisation des entrées)
- Assister les cuisiniers dans la confection et l'expédition des plats
- Utiliser et assurer l'entretien de la cuisine et des matériels dans le respect des normes HACCP
- Remettre en état la vaisselle et les locaux
- Contrôler la température de prélavage, de lavage, de rinçage et de séchage journallement. Remplir les fiches relatives aux auto-contrôles
- Recharger les distributeurs de vaisselle (plateaux, verres, couverts, ...)
- Evacuer les déchets
- Assurer les livraisons dans le respect de la chaîne du froid et de l'hygiène liée au transport des repas

Missions secondaires :

- Travail occasionnel certains week-ends et jours fériés en fonction des manifestations organisées sur la commune

Conditions d'emploi :

- Déplacements fréquents entre les sites de production (cuisine centrale) et de distribution (restaurants scolaires Sainte Marie, Saint Joseph)
- Rythme de travail adapté aux contraintes de la fabrication et de la distribution
- Adaptabilité aux usagers
- Manipulation d'ustensiles et de produits dangereux

- Pénibilité : port de charge, station debout prolongée, travail répétitif
- Exposition fréquente à la chaleur ou au froid
- Pics d'activité en cas de problèmes techniques ou d'absences de personnels
- Disponibilité et adaptabilité aux situations
- Respect des règles d'hygiène et port d'équipements appropriés
- Présence obligatoire en période scolaire
- Temps de travail annualisé
- Travail en équipe
- Possibilité de travailler exceptionnellement le weekend (événements particuliers)
- Port de vêtements de sécurité obligatoire (EPI)

Lieu d'exercice des fonctions :

- Cuisine centrale – Rue de l'Oriette à COSSÉ-LE-VIVIEN

Profil recherché :

- Titulaire du permis B **obligatoire**
- Avoir une expérience similaire dans ce domaine sera appréciée
- Connaissance des normes H.A.C.C.P.
- Avoir le sens du travail en équipe
- Etre autonome, réactif et soigneux
- Etre rigoureux dans les consignes
- Capacité d'organisation et d'adaptation
- Qualités relationnelles
- Travailler en transversalité

Grade ouvert :

Adjoint technique / Adjoint technique principal de 2^{ème} classe / Adjoint technique principal de 1^{ère} classe (Poste à pourvoir prioritairement par voie statutaire)
Il est possible de recruter sur ce poste un agent contractuel de catégorie C.

Rémunération et avantages sociaux :

- Rémunération statutaire + régime indemnitaire des fonctionnaires territoriaux ;
- Bénéficiaire du Comité des œuvres sociales (CNAS) offrant de nombreuses prestations à tarif préférentiel (billetterie, voyages, spectacles, cinéma, Noël, etc.) ;
- Adhésion contrat collectif prévoyance obligatoire + participation employeur ;
- Possibilité de participation de 15€/mois de l'employeur sur la cotisation d'un contrat labellisé mutuelle ;
- Possibilité de suivre des formations dans le but de développer vos compétences et évoluer de ce métier ;
- Arbre de Noël et soirée des agents.

Poste à pourvoir le : 01/05/2026

Date limite de candidature : 16/04/2026

**Date du jury de recrutement : 29/04/2026
(après-midi)**

Contact

Lettre de motivation + CV (et le dernier arrêté de situation administrative en cas de mutation, détachement...) sont à adresser à Monsieur Le Maire.

Mairie de Cossé-Le-Vivien – 23 Rue de Nantes – BP 65 - 53230 COSSE-LE-VIVIEN

Tel : 02.43.98.80.24 Adresse mail : ressources@cosse-le-vivien.fr