

Offre d'emploi :

Agent polyvalent hôtellerie/cuisine

hôtellerie/cuisine (H/F)

EHPAD Chef-Boutonne (79)



Image freepik.com

Emploi permanent de la Fonction Publique Territoriale

Lieu : Chef-Boutonne, Deux-Sèvres (79120)

Temps partiel 75%

Filière : Technique

Rémunération : Statutaire FPT + RIFSEEP + avantages CNAS

Vous avez une passion pour la cuisine et souhaitez mettre votre savoir-faire au service d'un cadre chaleureux et humain ? Venez rejoindre l'équipe de l'EHPAD La Rosée d'Antan, un établissement où les valeurs de respect, de partage et de convivialité sont au cœur de notre approche quotidienne.

Vos missions :

Préparation des repas :

- Préparer des repas traditionnels et savoureux, adaptés aux régimes des résidents
- Suivre les menus préétablis en respectant les procédures de préparation
- Adapter les repas selon les besoins spécifiques, en collaboration avec l'équipe soignante

Service :

- Assurer selon les besoins du service, le service en salle à manger

Hygiène et entretien :

- Nettoyer et entretenir le matériel et les locaux conformément aux règles d'hygiène HACCP
- Gérer le tri et l'évacuation des déchets de manière responsable

Logistique :

- Réceptionner et contrôler les produits livrés (qualité et dates de péremption)
- Stocker les denrées alimentaires selon les normes
- Utiliser les outils informatiques pour suivre les processus de restauration

Votre profil :

CAP cuisinier ou équivalent

Maîtrise des techniques culinaires de base, de la diététique et des normes d'hygiène (HACCP)

Sens de l'organisation, autonomie et esprit d'équipe

Capacité à adapter les textures et les présentations selon les besoins spécifiques des résidents

Une première expérience en restauration collective ou en EHPAD serait un plus

Les avantages à nous rejoindre :

- Un environnement de travail respectueux et humain
- Une équipe dynamique et solidaire prête à vous accueillir
- Des horaires adaptés : matin et/ou soir, avec un weekend sur deux travaillé
- Des perspectives d'évolution et des possibilités de formations

Envie de donner du sens à votre métier et de rejoindre une équipe qui valorise votre travail ?

Pour candidater

Envoyez votre CV et lettre de motivation **avec la référence « Cuisine/Hôtellerie_Chef »** :

- Par courrier : CIAS Mellois en Poitou – Service recrutement – 5 rue Gâte Bourse 79120 Lezay
- Par mail : recrutement@ciasmelloisenpoitou.fr

Processus de recrutement

1. Entretien individuel pour évaluer vos compétences et motivations
2. Réponse positive ou négative par mail ou téléphone
3. Prise de poste rapide pour intégrer notre équipe

Nous attendons avec impatience de découvrir votre candidature !