

Offre d'emploi :

Cuisinier en EHPAD (H/F)

EHPAD La Rosée d'Antan _ Chef-Boutonne (79)



Image freepik.com

Emploi de la Fonction Publique Territoriale

Lieu : EHPAD La Rosée d'Antan, Chef-Boutonne (79110)

Poste à temps complet

Horaires :

- **Matin : 07h00 – 15h00**
- **Après-midi : 12h30 – 20h00**
- **1 week-end travaillé sur 3, en horaire coupés : 08h00-13h30 / 16h15 – 20h00**

Filière : Technique

Rémunération : Statutaire FPT + RIFSEEP + participation employeur à la mutuelle santé, et à la prévoyance

CUISINER EN EHPAD, CE N'EST PAS "JUSTE FAIRE A MANGER".

C'est participer chaque jour au bien-être des résidents à travers une cuisine de qualité, adaptée à leurs besoins et préparée dans le respect des règles d'hygiène.

À l'EHPAD La Rosée d'Antan, vous intégrerez une équipe de cuisine qui prépare chaque jour près de 200 repas, destinés aux 94 résidents de l'établissement, dont 14 accueillis en unité protégée, ainsi qu'au personnel.

Si vous aimez cuisiner, travailler en équipe et recherchez un métier qui a du sens, nous serons ravis de découvrir votre candidature.

Vos missions :

Sous la responsabilité du responsable cuisine/hôtellerie, vous participez à la préparation des repas et au bon fonctionnement du service restauration.

Au quotidien vous serez amené à :

Préparer les repas

- Préparer des repas variés et équilibrés dans le respect des menus établis.
- Réaliser les textures modifiées (haché, mixé, mouliné...) et les régimes spécifiques.
- Garantir la qualité gustative, nutritionnelle et la présentation des préparations.

Participer au service

- Assurer le dressage et la mise en place des repas.
- Participer, selon les besoins du service, au service en salle à manger.
- Veiller au respect des températures de service.

Appliquer les règles d'hygiène

- Respecter les procédures HACCP et les règles d'hygiène alimentaire.
- Nettoyer et désinfecter les locaux, les équipements et le matériel de cuisine.
- Réaliser les autocontrôles et assurer la traçabilité des préparations.

Gérer les denrées

- Réceptionner et contrôler les livraisons.
- Stocker les produits dans le respect des normes.
- Participer à la gestion des stocks et limiter le gaspillage alimentaire.

Travailler en équipe

- Collaborer avec les équipes soignantes afin de répondre aux besoins des résidents.
- Participer au bon fonctionnement du service restauration.
- Contribuer à une ambiance de travail respectueuse et solidaire.

Le profil que nous recherchons :

Vous êtes titulaire d'un CAP, BEP ou Bac professionnel Cuisine.

Vous connaissez les règles d'hygiène alimentaire et maîtrisez les principes de la méthode HACCP.

Vous êtes reconnu pour votre :

- organisation ;
- rigueur ;
- autonomie ;
- esprit d'équipe ;
- sens du service.

Une première expérience en restauration collective, en EHPAD ou dans un établissement médico-social sera appréciée.

⚠ Ce poste nécessite une formation en cuisine. Les candidatures ne disposant pas d'un diplôme dans ce domaine ne pourront pas être retenues.

Pourquoi nous rejoindre ?

- Une équipe de cuisine investie et solidaire.
- Un établissement à taille humaine où la qualité des repas est une priorité.
- Un métier concret, utile et reconnu.
- Les avantages de la Fonction Publique Territoriale (RIFSEEP, CNAS...).
- Des possibilités de formation tout au long de votre parcours..

Pour candidater

Envoyez votre CV et lettre de motivation à Madame GIRODIER **avec la référence « cuisinier_chef-boutonne »** :

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

*Merci de préciser dans votre candidature votre **diplôme en cuisine** ainsi que votre **expérience en restauration collective**, le cas échéant.*