

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

Travail week-end selon planning

Filière : **Technique**

Rémunération : **Statutaire FPT + RIFSEEP**

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

C'est donner du plaisir, du réconfort et parfois le meilleur moment de la journée à nos résidents.

À l'EHPAD La Rosée d'Antan, nous cherchons un professionnel de cuisine capable de conjuguer technicité, organisation et sens du service, dans un environnement où la qualité des repas compte autant que l'attention portée aux personnes.

Si pour vous la cuisine collective peut aussi rimer avec qualité et exigence, vous êtes au bon endroit.

Vos missions :

Au sein de l'équipe cuisine et sous la responsabilité du responsable cuisine/hôtellerie, vous participerez activement à la production des repas pour les résidents.

Votre quotidien :

- Préparer des repas variés et équilibrés, en respectant les régimes alimentaires et les textures modifiées (mixé, haché, etc.)
- Garantir la qualité gustative et nutritionnelle des repas
- Appliquer rigoureusement les normes HACCP et les procédures d'hygiène alimentaire
- Participer à la mise en place et au service des repas
- Contribuer à l'entretien des locaux et du matériel de cuisine
- Participer à une gestion responsable des denrées et des déchets

Le profil que nous recherchons :

Ce que nous recherchons :

- Diplôme en restauration exigé (CAP / BEP / Bac Pro cuisine)
- Expérience en restauration collective fortement appréciée (EHPAD, médico-social, etc.)
- Bonne maîtrise des normes HACCP
- Organisation, rigueur et autonomie dans le travail
- Esprit d'équipe indispensable
- Sens du service et attention portée aux personnes âgées

⚠ Ce poste ne convient pas à un profil sans formation ni expérience en cuisine ⚠

Pourquoi nous rejoindre ?

Parce qu'ici, la cuisine a du sens.

Chaque repas contribue au bien-être et à la qualité de vie des résidents. Vous rejoindrez une équipe engagée où le travail collectif, le respect et la qualité sont essentiels.

Si vous aimez cuisiner sérieusement, travailler en équipe et donner du sens à votre métier, votre place est peut-être parmi nous.

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 d'indiquer dans votre lettre ou votre mail **votre expérience en restauration collective et votre diplôme en cuisine.***