



EHPAD Jacqueline Auriol 2 rue Rosa Bonheur 33660 Saint Seurin sur l'Isle

RECRUTE CUISINIER(E) en EHPAD

Dès que possible

Lieu :

EHPAD public territorial de 80 places se décomposant comme suit :

- 60 lits d'hébergement permanent dont 12 en Unité d'Hébergement Renforcée et 14 PASA
- 10 lits d'hébergement temporaire dont 1 place en HTU
- 10 places d'accueil de jour

Et un Pôle d'Activités et de Soins Adaptés (PASA) de 14 places

Et un Centre de Ressources Territorial (CRT) pouvant accompagner 30 bénéficiaires

Profil recherché :

Cuisinier titulaire d'un CAP, BEP et équivalents, avec expérience si possible, motivé pour exercer auprès des personnes âgées dépendantes. Qualités nécessaires : esprit d'équipe, sens des responsabilités, qualités organisationnelles et d'écoute, autonomie, rigueur et méthode.
Temps complet.

Mission principale :

Production et valorisation de préparations culinaires adaptées au public accueilli (personnes âgées dépendantes, et familles), à partir de fiches techniques et dans le respect des règles d'hygiène en restauration collective.

Maintenance et entretien des locaux et matériel selon les procédures règlementaires (respect normes HACCP et Plan de Maitrise Sanitaire)

Horaires : roulement sur 3 horaires (7h30-13h30 ou 7h30-15h ou 7h30-13h30/17h-19h) - 1 week-end sur 3.

Rémunération : selon la grille des cadres d'emploi des adjoints techniques + prime régime indemnitaire afférente au cadre d'emploi.

Activités :

Le/la cuisinier(e) en EHPAD réalise les préparations chaudes et froides, dans le respect des normes d'hygiène en vigueur, et met en œuvre les techniques culinaires adaptées au profil des personnes âgées accompagnées (réalisation de textures modifiées).

Il/elle vérifie la qualité des produits servis (goût, présentation, quantité) ; Il maîtrise les règles élémentaires de la cuisine en collectivité (maintien ou remise en température des préparations culinaires, relevés de température, traçabilité, respect des procédures...)

Il/elle assure le nettoyage et l'entretien des locaux et du matériel spécifique à son domaine d'activité, en se conformant au Plan de Nettoyage et de Désinfection et applique les règles de sécurité au travail.

Il/elle participe à la commission des menus, aux réunions de services et aux projets développés au sein de l'Etablissement, en lien avec l'équipe de Direction et le service animation.

Contact :

Michel LORENT, Responsable Ressources Humaines :

m.lorent@stseurinsurlisle.com 05-57-56-01-70