

Le CCAS de LA BRESSE recrute



Un(e) cuisinier(e) pour son EHPAD

Poste à temps complet

Contrat de 8 mois éventuellement renouvelable

à pourvoir dès que possible

Vos missions seront les suivantes (listes de taches non exhaustives) :

- Vous préparez et organisez la production des repas en respectant les menus préétablis, dans le respect des règles d'équilibre nutritionnel, des besoins alimentaires des résidents et dans le respect des normes sanitaires en vigueur (HACCP)
- Vous réceptionnez les marchandises, (traçabilité des produits, étiquetage DLC, relevé de température...).
- Vous veillez à leur stockage dans le respect des règles d'hygiène et des modes de conservation des aliments. Vous signalez les besoins en réapprovisionnements, et les produits périmés
- Vous veillez scrupuleusement au respect des normes : préparation et distribution des aliments, matériels et locaux
- Vous organisez et participez au nettoyage, à l'entretien et au rangement du matériel et des locaux, dans le respect des procédures et procédés définis dans le PMS
- Vous utilisez les produits de nettoyage appropriés à chaque utilisation et respecte les plannings et le plan de nettoyage
- Vous participez à la vie de l'établissement, notamment dans le cadre des demandes de votre chef et de la direction de l'établissement

Statut et rémunération :

- Cadre d'emploi des Adjoints Techniques Territoriaux
- Rémunération indiciaire + Primes + Complément de Traitement Indiciaire (SEGUR)

Profil recherché :

- Diplôme en cuisine ou expérience significative
- Connaissances en restauration collective appréciées, particulièrement en santé ou médico-social
- Maîtrise des normes d'hygiène alimentaire et du plan de maîtrise sanitaire (méthode HACCP)
- Connaissance de la composition des aliments et des régimes spécifiques, Connaissances en pâtisserie serait un plus
- Aptitudes à la gestion des quantités à produire pour éviter le gaspillage
- Poste : horaires 6h30 -13h30 ou 10h15 – 18h15 - (un week-end sur deux travaillé)
- Empathie vis-à-vis des personnes âgées
- Réactivité, rigueur, ponctualité, esprit d'équipe, discrétion (devoir de réserve)

Renseignements sur le poste :

Madame Capucine COLNAT – Responsable cuisine de l'EHPAD - 03-29-25-78-05

**Merci d'adresser votre candidature (lettre de motivation + CV)
à Madame la Présidente - 12 Place du Champtel - 88250 LA BRESSE
ou sur info@labresse.fr**

