



L'EHPAD de CHANTELLE
(Etablissement d'Hébergement pour personnes âgées dépendantes)

RECRUTE

Un(e) CUISINIER(E)

Sur poste vacant

Description du poste :

Sous la responsabilité d'un chef de cuisine, vous travaillerez en équipe avec qui vous aurez la charge de la production de 300 repas par jour en moyenne sur la base de menus préétablis avec textures normales et modifiées. La cuisine à l'EHPAD de Chantelle se veut traditionnelle avec des plats maison le plus souvent possible.

Diplôme exigé – CAP minimum

Expérience exigée et de préférence en structure pour personnes âgées

Temps partiel à 80 %

Salaires net avant impôts : 1 320 €

Temps de travail : 7 h 25 par jour en temps continu

1 week-end sur deux

Savoirs et savoir-faire :

- Connaissance du Système Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP)
- Préparer les viandes et les poissons (brider, barder, vider, trancher...)
- Cuisiner des viandes, des poissons, des légumes, des pâtisseries salées et sucrées
- Cuisiner les textures modifiées adaptées aux personnes âgées
- Faire fonctionner les équipements de cuisine

- Cuisiner et présenter des plats pour personnes âgées et notamment les textures modifiées

Savoir-être professionnels :

Autonomie, sens de l'organisation, ponctualité, rigueur, bon relationnel avec collègues et personnes âgées

Merci d'adresser votre CANDIDATURE à :

Mme LAPRUGNE

Directrice

EHPAD

18, Place de la Chaume

03140 CHANTELLE

Tél : 04.70.90.63.20

e-mail : accueil@ehpad-chantelle.fr

Site internet : www.ehpad-chantelle.fr