



**E.H.P.A.D.
LES JARDINS DE CHAGOT**

AVIS DE VACANCE DE POSTE

CUISINIER / CUISINIÈRE

Fiche de poste jointe

Poste à pourvoir immédiatement.

Remplacement congé maternité

Amplitude horaire temps plein du lundi au dimanche sur la base de 37h30 par semaine avec récupération RTT.

Horaires : 7h00 – 12h00 et 12h30 – 15h00

Modalités de recrutement : Contrat à durée déterminée

Les candidatures sont à adresser à :

Madame Elisabeth BALMY,
Directrice adjointe en charge des E.H.P.A.D.
direction.ehpad@ch-sud77.fr

Fait à Beaumont du Gâtinais,
Le 26 avril 2022.

FICHE DE POSTE CUISINIER

Mission :

- Fabriquer des repas sur la base d'une cuisine traditionnelle et adaptés au public des personnes âgées en lien avec la Commission des menus.

Activités :

- Contrôle des approvisionnements
- Fabrication des plats et mise en valeur de leur présentation
- Vérification du bon fonctionnement du matériel
- Nettoyage et entretien des postes de travail et des équipements
- Contrôle du respect des règles de sécurité et d'hygiène
- Participation à la planification, animation et coordination des activités autour de la restauration

Compétences :

- Bonne technique culinaire
- Maîtrise de la méthode HACCP
- Travailler en équipe
- Tenir compte des impératifs de gestion
- Sens du relationnel auprès des équipes et des personnes âgées

Qualification :

- CAP – BEP ou BAC Professionnel en restauration
- Formation à la méthode HACCP.