



Monsieur le Président du CCAS vous informe qu'il recrute :

UN (e) CUISINIER (e)  
Recrutement Direct ou par Voie de Mutation  
EHPAD LES JARDINS DU RIVERAL

<b>Situation du poste</b>	Sous la responsabilité du Directeur d'établissement. Et de la Cheffe de Cuisine Relations directes avec l'aide cuisinier. Contacts directs avec les résidents. Relations avec l'ensemble du personnel. Travail les week-end (1sur 2) et jours fériés.
<b>Finalité du poste</b>	Garantir une alimentation équilibrée et de qualité.
<b>Missions du poste</b>	Préparer les plats dans le respect des règles d'hygiène de la restauration collective pour l'EHPAD.
<b>Activités principales</b>	Planifier la production culinaire. <b>Cuisine :</b> Elaboration des menus et des régimes. Traitement préliminaire des produits : lavage, épluchage... Production et présentation de préparations culinaires. Contrôle des aliments (températures, qualité). Transmission et prise d'informations. Adaptation des menus en fonction des régimes, besoins, goûts. Encadrement et organisation du travail de l'aide - cuisinier. Formation des stagiaires et aides cuisiniers. <b>Logistique et entretien :</b> Gestion des stocks et des achats. Commandes et réception de marchandises. Nettoyage et entretien des locaux et équipements.
<b>Compétences et qualités requises</b>	<b>Savoir :</b> Techniques culinaires / Normes de sécurité et d'hygiène / Connaissances générales en diététique / Régimes spéciaux de la personne âgée.

**Savoir - faire** : Elaborer et présenter des préparations culinaires / Planifier les quantités / Contrôler les produits / Adapter des menus et des recettes / Savoir appliquer les règles de sécurité au travail.

**Savoir - être** : Sens du service public et de l'intérêt général / Bonne attitude générale (tenue vestimentaire, sourire, convivialité) / Discrétion / Respect des consignes et protocoles / Disponibilité / Respect des collègues et de leurs rôles / Esprit d'équipe / Organisation et méthode.

**Autonomie et responsabilité**

Activités de production définies, suivies et évaluées.

Contrôle par les services vétérinaires selon la réglementation.

Responsable de la sécurité alimentaire.

Rémunération :

- En fonction de l'expérience
- RIFSSEP
- COS

Poste à pourvoir au dès que possible :

Envoyer lettre de motivation et CV à l'attention de :

Monsieur Le Président du CCAS  
HOTEL DE VILLE  
Place Auguste Ducornot  
34150 GIGNAC  
recrutement@ville-gignac.com