



Cuisinier H/F - Aide de Cuisinier H/F

L'EHPAD recrute selon profil un Cuisinier H/F ou un Aide Cuisinier H/F en contrat à durée déterminée à temps plein à compter du 01/07/2023.

Sous l'autorité hiérarchique du Responsable Restauration, vous réaliserez une cuisine traditionnelle pour l'établissement.

Vos missions seront :

- La confection des repas « maison » adaptés aux besoins,
- La distribution des repas,
- La participation à la gestion et au contrôle du stock,
- La veille à la conservation des produits,
- Le respect et application des normes d'hygiène et de sécurité en vigueur,
- La traçabilité des produits et repas confectionnés,
- La réception des livraisons de produits alimentaires et le contrôle de leur conformité (qualité, quantité).

Vous pourrez être amené(e) à suppléer le chef de cuisine dans l'organisation des tâches de l'équipe.

Salaire : selon CCN51

Durée du travail : 35h, travaille la semaine et le week-end

Expérience

- Expérience minimum d'1an souhaitée

Adresser CV à : **Madame L. DENOUAL, Directrice.**

EHPAD La Sainte Famille – 5 Rue Ambroise Paré - 35370 ARGENTRE DU PLESSIS

rhlsf@lasaintefamille.org