

>> Les entreprises du territoire recherchent :

CUISINIER Débutant ou confirmé (H/F)>> [Ref.1095]

Au sein d'un EHPAD , le (La) cuisinier(ère) **réalise les préparations culinaires chaudes et froides** en veillant aux respects des régimes et textures modifiées prescrites et à leur qualité gustative.

Il/Elle participe à **l'entretien des matériels, des locaux de la cuisine** et à la mise en application de la réglementation HACCP en vigueur.

Il/Elle réalise **la réception et le rangement des commandes**.

Il/Elle réalise l'évacuation des déchets.

Il/Elle assiste le(la) chef de cuisine dans son travail et le supplée en cas d'absence.

Il/Elle Contribue à la gratification de l'image de l'établissement, par la réalisation d'une restauration collective de qualité et par le maintien d'une relation de qualité avec tous les partenaires internes et externes.

Il/Elle intègre dans son travail quotidien et les projets qu'il conduit, les valeurs véhiculées par le Projet Institutionnel.

Il/Elle exerce sa mission dans le parfait respect des Chartes (intimité, dignité, confort et sécurité du résident, confidentialité des informations qu'il/elle détient à son égard et respect des procédures applicables).

Il/Elle cuisinière effectuera un remplacement (3 mois) vos missions :

Production culinaire

- **Préparation des plats chauds et froids, adaptés aux régimes spécifiques** et textures modifiées (prescriptions médicales).
- Contrôle qualité : respect des grammages, saveurs, présentation et températures.
- Traitement préliminaire des produits (épluchage, lavage, etc.).
- Dressage des plats et service en salle si nécessaire.
- Organisation des repas à thème et événements.
- Collaboration avec le chef de cuisine (remplacement en cas d'absence).

Hygiène, sécurité et qualité

- Application stricte des normes HACCP (réception, stockage, production, nettoyage).
- Gestion des DLC/DLUO et conservation des denrées.
- Nettoyage des locaux et matériel selon les protocoles.
- Participation à la plonge manuelle et à l'entretien des espaces.
- Contrôle des livraisons (quantitatif/qualitatif) et prélèvements d'échantillons.

Gestion et logistique

- Réception et rangement des commandes alimentaires.
- Gestion des stocks (inventaire mensuel) et approvisionnements en l'absence du chef.
- Enregistrement des bons de livraison.

Communication interne

- Briefing quotidien avec les équipes pour informer sur les menus et modalités de service.
- Signalement des situations à risque pour les résidents.
- Transmission des menus à l'équipe animation et prise en compte des retours pour améliorer la satisfaction

PROFIL SOUHAITE :

- **Titulaire d'un Diplôme de Cuisinier ou personne avec une expérience d'un** poste similaire dans le secteur médico-social.
- Respecter les règles de confidentialités et de secret professionnel
- Travail un week-end sur trois et jours fériés en fonction des plannings => planning attractif.
- Connaissance de l'outil informatique. Intérêt particulier pour l'accompagnement des personnes âgées – poste nécessitant une capacité d'organisation, de rigueur et d'autonomie ainsi que des qualités pour le travail en équipe.
- Si urgence, possibilité de modification de planning pour assurer la continuité du service Passe vaccinal valide (schéma vaccinal complet) obligatoire

POSTE : CDD à **temps plein** (35 heures par semaine en moyenne)

CDD de 3 mois pour un remplacement du **24 Août au 30 Novembre 2026**

Avec renouvellement de contrat possible

REMUNERATION :

Selon grille indiciaire de la fonction publique territoriale + Ségur de la santé + prime de dimanche et jour férié + prime de congés.

Salaire indicatif début de carrière => 2 100,00 euros brut hors prime dimanche et jour férié

POSTE BASE A : Puylaurens

POUR POSTULER :

> Envoyez votre CV et lettre de motivation à : emploi@communautesoragout.fr en indiquant la référence de l'offre.

Plateforme Emploi Sor & Agout

La Plateforme Emploi Sor & Agout est joignable au : **06 69 19 06 56** et **tous les jeudis, hors vacances scolaires, de 14h à 16H30** au **siège administratif de la CCSA** (550 Chemin des héronnières - 81700 Saïx).