

Poste Cuisinier EHPAD La Sagesse

Barder, Blanchir, Émonder, ... Si ces mots vous font échos, alors ce poste est fait pour vous !
Vous avez :

- ✓ Envie d'intégrer une entreprise engagée
- ✓ Envie de faire plaisir à des convives
- ✓ Un véritable Savoir-Faire
- ✓ L'esprit créatif

Nous avons :

- ✓ De belles perspectives d'évolutions
- ✓ Plus de 50 ans d'expérience
- ✓ Des équipes formidables
- ✓ Des matières premières de qualité à sublimer

Au sein de l'EHPAD de la Sagesse (85), vous assurez la préparation de bons petits plats en mettant à profit votre Savoir-Faire de Cuisinier.

Aux côtés de Wilfried, le Chef Gérant et de son équipe, vous cuisinez à partir de produits frais, bruts et locaux dans un seul but : faire plaisir à nos aîné(e)s.

Nous avons à cœur d'adapter nos repas à nos convives. Ainsi, vous pourrez être amené(e) à décliner nos recettes en textures modifiées. Vous êtes novice sur le sujet ? Nos équipes vous accompagneront lors de votre intégration.

Votre sens de l'organisation et votre rigueur vous aiderons à mener à bien votre mission.

Diplômé(e) en Cuisine ou avec une expérience professionnelle de plusieurs années, vous maîtrisez la méthode HACCP.

- ▶ Un CDI à temps plein dès que possible
- ▶ Des horaires fixes : 7h - 15 ou 11h45 - 19h45 selon un planning défini
- ▶ Un week end sur 3 travaillé sans coupure : 8h30 - 19h45
- ▶ Un avantage en nature repas et une mutuelle d'entreprise prise en charge par l'employeur pour le 1er régime

Poste ouvert aux jeunes cuisinier(e)s ou très très expérimenté(e)s, prêts à s'engager dans une entreprise prônant la diversité sous toutes ses formes !

Étude des candidatures de manière bienveillante et non-discriminante.

Saint Laurent sur Sevre
Vendée - 85
EHPAD La Sagesse
Référence : 2023-1126