

L'EHPAD les fontaines recherche un ou une cuisinière à temps dès que possible. Premier contrat en CDD de 6 mois puis évolution possible en CDI.

3 horaires de postes : matin et après midi 06h30-14h30 et 11h30 19h30

Un weekend end sur quatre en poste.

12 RTT par an

Equipe dynamique

possible titularisation dans la fonction publique hospitalière

Vos missions:

- Elaboration des préparations culinaires chaudes et froides en fonctions des règles d'hygiène;
- Contrôle qualitatif et quantitatif des produits finis et traitement des non conformités;
- Dressage des préparations;
- Contrôle des conditions de fabrication;
- Rectification, si nécessaire, des produits/exigences de conformités fabrication ou présentation;
- Nettoyage de son secteur conformément aux modes opératoires définis.

Compétences :

- Contrôler l'application des règles d'hygiène alimentaire
- Cuire des viandes, poissons ou légumes
- Cuisiner des préparations culinaires
- Doser des ingrédients culinaires
- Dresser des plats pour le service
- Mettre en marche des équipements de cuisine
- Modes de cuisson des aliments
- Mélanger des produits et ingrédients culinaires
- Procédures de nettoyage et de désinfection
- Production culinaire

Qualités professionnelles :

- Rigueur
- Sens de l'organisation
- Travail en équipe

Formation :

titulaire d'un CAP CUISINE

Maitrise des normes HACCP

Contactez

BRAGARD Catherine

Responsable pôle hébergement

EHPAD Les Fontaines – Valanjou