

CUISINIER - H/F

La Résidence Foch, résidence services pour personnes âgées implantée au cœur de la ville de Cholet, recrute un Cuisinier H/F.

L'établissement est constitué d'un ensemble de 71 appartements privés où vivent les résidents (seuls ou en couple).

La Résidence propose un cadre exceptionnel permettant aux résidents valides ou semi valides de continuer à mener une vie sociale en toute sécurité. Nos valeurs reposent sur 3 piliers : Respect – Bien-être – Ecoute.

Notre quotidien et l'ambiance sont à découvrir sur : <https://www.residence-foch.fr/blog> et sur <https://www.facebook.com/ResidenceFochCholet/>

La Résidence est de statut Associatif à but non lucratif.

Missions

Sur la base de réservations, les résidents sont libres de prendre leur repas (midi et soir) en salle de restaurant ou dans leur appartement ; ou de s'en charger eux-mêmes sans solliciter notre service de restauration.

Un menu du jour est proposé. Il peut être adapté par des substitutions aux choix ou selon les particularités alimentaires des résidents : régimes, textures, allergies... Les menus se doivent d'être variés et équilibrés. En moyenne, 70 repas sont préparés par jour.

Sous la responsabilité d'un Chef de cuisine, vous participez :

- A la fabrication des repas : préparation des plats salés/sucrés, chauds/froids
- Au dressage des assiettes en faisant preuve d'esthétisme et de rigueur ; en respectant la cadence des bons envoyés par la salle et des particularités alimentaires
- Au suivi des commandes
- Au nettoyage des postes, du matériel et des locaux ; dans le respect des normes HACCP
- A l'entre aide avec l'équipe Salle en contribuant notamment à la plonge et au service en Salle

Profil recherché

H/F – de formation cuisinier et avec une expérience satisfaisante en restauration traditionnelle ou en collectivité, vous menez vos missions avec entrain et professionnalisme en respectant les consignes de travail. Vous êtes autonome, fiable, ponctuel(le) et avez le goût du travail bien fait. Vous êtes attaché(e) à la Cuisine Traditionnelle et êtes respectueux des Personnes Âgées. Vous participez à l'esprit de convivialité et d'entre aide qui règne dans ce service Restauration et vous avez à cœur de satisfaire nos résidents.

Contrat

CDI – Démarrage dès que possible - Doublure les 1ers jours de travail – Temps de travail annualisé sur une base de 120 heures par mois (soit un 80%) – Tous les mercredis en repos - Discussion possible pour augmentation du temps de travail - Roulements du lundi au dimanche sur des horaires de Matin (8h00/15h00) ou d'Après-Midi (10h15/18h15) ou de Soir (11h45/19h45). 1 week-end sur 3 travaillé (8h/13h45 - 17h30/19h45).

Rémunération d'après la grille de la Convention Collective 2941 (Aide à Domicile). Primes de dimanche et de jours fériés - Pauses déjeuners et déjeuners pris en charge.

Candidature (CV+ motivations) auprès de Mme Abellard : direction@residence-foch.fr