

Intitulé de l'offre : La cuisine est un service incontournable au sein de notre établissement de santé. Vous souhaitez partager vos compétences avec notre équipe clinique ?

Ce poste est fait pour vous !

Nous voulons une cuisine de qualité, maison avec des produits frais et de saison.

Période de travail de 7 h/jour du lundi au vendredi.

- **Type de contrat :** CDI temps complet (35h) non Cadre

- **Missions principales :**
 - Travailler en collaboration avec tous les services au contact des patients.
 - Elaborer les menus avec la diététicienne.
 - Participer à la cuisine thérapeutique. Travailler en collaboration avec l'équipe et les jeunes accueillis.
 - Préparer des menus élaborés sur place dans le respect des normes HACCP (environ 50 couverts/jour).
 - Sensible aux questions de développement durable et circuit court.
 - Gérer les stocks alimentaires.
 - Mise en place, nettoyage et rangement du matériel de cuisine et de conservation des aliments.
 - Respect des règles d'hygiène et de sécurité alimentaire.

- **Profil :** Être titulaire d'un diplôme d'état niveau IV ou niveau V de cuisinier ou expérience qualifiante. Formation souhaitée en hygiène et sécurité alimentaire (HACCP).

- **Compétences recherchées :**
 - Savoir faire preuve d'inventivité dans l'élaboration et la présentation des plats.
 - Sens de l'organisation.
 - Vouloir travailler en équipe avec l'équipe soignante.
 - Apprécier le contact avec les patients.
 - Sens de l'accueil et de la disponibilité.

- **Prise de fonction :** dès que possible

- **Salaire :** Selon grille indiciaire convention collective 66 : à partir de 1800 € brut selon qualification, possibilité de reprise d'ancienneté.

- **Avantages :** Participation au transport, CSE : chèques vacances et cadeaux.

- **Candidature :** Envoi CV et lettre de motivation à l'attention de Mme JORNET Valérie uniquement par mail : administration.cerpp@ecoledebonneuil.org