

Cuisinier en ehpad cuisine santé (H/F)

33000 Bordeaux [Accéder à l'annonce en ligne](#) 

 Contrat de travail temporaire

 Dès que possible

 Durée : 2 semaines

 Temps plein

 Ouvert aux personnes en situation de handicap

L'entreprise

ACTUAL BORDEAUX est une agence de recrutement réputée située au 170 Cours du Médoc, 33300 Bordeaux. Avec un réseau de plus de 600 agences, 3 écoles de formation, et 3 cabinets de recrutement, nous sommes un acteur majeur du secteur. Notre entreprise compte actuellement plus de 3550 collaborateurs.

Nous mettons un point d'honneur à offrir des services personnalisés à nos clients et candidats. Grâce à notre expertise, nous sommes en mesure de répondre aux besoins spécifiques de chaque entreprise et de chaque professionnel en recherche d'emploi.

Nos valeurs fondamentales sont la transparence, l'intégrité et la satisfaction client. Nous croyons fermement que chaque individu a le potentiel nécessaire pour réussir et nous sommes déterminés à les accompagner dans leur parcours professionnel.

Nous offrons une large gamme d'opportunités d'emploi dans divers secteurs tels que l'industrie, le commerce, la logistique, les services, etc. Que vous soyez à la recherche d'un emploi temporaire ou permanent, nous avons des offres adaptées à tous les profils.

Vous pouvez demander des acomptes à la semaine, et bénéficiez de plusieurs avantages : Mutuelle, Logement, Garde enfants etc. Et avec le Livret Actual vous pouvez booster votre salaire !

Le poste

Actual, agence d'emploi spécialisée dans le recrutement, recherche activement un Cuisinier en EHPAD (H/F) pour notre client basé à Bordeaux 33000, en France.

En tant que Cuisinier en EHPAD, vous serez responsable de la préparation et de la production du déjeuner et du dîner selon les normes HACCP. Votre rôle consistera à garantir la satisfaction des résidents en proposant des plats de qualité, adaptés aux plans de soins établis. Vous devrez également respecter les normes d'hygiène en nettoyant régulièrement les outils et les appareils de cuisine, ainsi qu'en entretenant l'environnement selon le Plan de Maîtrise Sanitaire.

Nous recherchons une personne rigoureuse maîtrisant la qualité des produits et capable de réaliser une finition impeccable des plats. Votre expérience en cuisine collective ou similaire sera un atout indéniable pour ce poste.

Il s'agit d'un contrat temporaire d'une durée de 2 semaines, avec une date de début prévue le 05 décembre 2023. Ce poste est à temps plein, offrant une excellente opportunité pour vous épanouir professionnellement dans un environnement dynamique.

Rejoignez notre entreprise Actual qui se distingue par sa recherche constante d'excellence et son engagement envers ses collaborateurs. Vous bénéficierez d'un accompagnement personnalisé tout au long du processus et aurez l'opportunité de développer vos compétences professionnelles.

Si vous êtes passionné par la cuisine, doté d'un esprit d'équipe et que vous souhaitez contribuer au bien-être des résidents en EHPAD, n'hésitez pas à postuler dès maintenant.

Le profil recherché

Actual recherche un cuisinier en ehpad (h/f) avec un niveau d'étude équivalent à un Titre de niveau V - BEP/CAP. Le candidat idéal devrait avoir 1 à 2 ans d'expérience dans le domaine.

En tant que cuisinier en ehpad, vous serez responsable de la préparation des repas pour les résidents. Vos principales tâches comprendront :

- Préparation des repas : Vous devrez préparer des plats variés et équilibrés en suivant les recommandations diététiques spécifiques aux personnes âgées.
- Mise en place et organisation : Vous serez responsable de la mise en place des ingrédients, du matériel et des ustensiles nécessaires pour la préparation des repas. Vous devrez également organiser votre espace de travail de manière efficace.
- Répondre aux normes d'hygiène : Vous devrez respecter strictement les normes d'hygiène alimentaire et veiller à la propreté de votre environnement de travail.
- Gérer les stocks : Vous devrez contrôler les stocks de nourriture, passer les commandes nécessaires et veiller à ce que les produits soient toujours frais.
- Collaboration avec l'équipe : Vous travaillerez en étroite collaboration avec l'équipe soignante pour répondre aux besoins spécifiques des résidents.

Pour réussir dans ce poste, vous devriez avoir une passion pour la cuisine et être capable de travailler de manière autonome. Une bonne organisation et gestion du temps sont également essentielles. De plus, vous devriez être attentif(ve) aux détails et avoir une connaissance approfondie des réglementations en matière d'hygiène alimentaire.

Si vous êtes un(e) cuisinier(e) qualifié(e) avec de l'expérience en ehpad, nous serions ravis de recevoir votre candidature pour ce poste. Rejoignez-nous pour contribuer au bien-être des résidents en leur offrant des repas délicieux et nutritifs.