

## Cuisinier (H/F)

41220 SAINT-LAURENT-NOUAN [Accéder à l'annonce en ligne](#)

 Contrat de travail temporaire

 Dès que possible

 Durée : 3 mois

 Temps plein

 Ouvert aux personnes en situation de handicap

 € 11.88 / Heure

### L'entreprise

Notre établissement à taille humaine avec ses 60 résidents, est bien plus qu'un simple lieu de soins : il s'agit d'une véritable famille où le bien-être et le confort de chacun sont au cœur de nos préoccupations, résidents comme salariés. Situé à Saint-Laurent-Nouan, à proximité de Blois et accessible via l'A10, notre EHPAD offre un cadre paisible et verdoyant pour tous. Notre résidence médicalisée fait partie d'un groupe familial regroupant 25 établissements. Intégrez une équipe professionnels où chacun œuvre à travers son investissement, son travail, sa disponibilité et son sens de l'accompagnement, à permettre aux résidents de vivre et vieillir sereinement. Créer du lien entre les équipes fait aussi parti de nos missions. Notre prise en charge se traduit aussi par une restauration de qualité confectionné en interne dont vous pourrez profiter chaque jour.

### Le poste

Vous aurez en charge la préparation des repas de nos résidents ainsi que des repas que nous livrons à domicile aux personnes âgées, le tout dans un esprit fait-maison. Vos mission : - Réaliser et contrôler la qualité gustative des préparations chaudes ou froides - Réaliser les cuissons nécessaires - Dresser de façon qualitative les plats - Garantir le respect des différents régimes alimentaires - Veiller au respect des quantités préparée et servies - Respecter les règles d'hygiène (HACCP) - Entretenir le matériel de cuisine et les locaux - Contrôler la réception des livraisons Liste non exhaustive.

**Prime SEGUR** à hauteur de 206 €/mois complet. **Dimanches et jours fériés** indemnisés à 3.42 €/heures travaillées.

### Le profil recherché

- CAP/BEP Cuisine minimum- Formation HACCP à jour- Savoir réagir face à une non conformité ou une alerte sanitaire- Faire preuve de ponctualité et de disponibilité en fonction des besoins- Respecter la confidentialité et la discrétion professionnelle- Savoir effectuer la traçabilité des fabrications