

## Cuisinier (H/F)

97117 PORT LOUIS [Accéder à l'annonce en ligne](#) 

 Contrat de travail temporaire

 02/04/2026

 Durée : 5 jours

 Temps plein

 Ouvert aux personnes en situation de handicap

### L'entreprise

Au sein d'un réseau national de plus de 20 agences, Ergalis Médical Guadeloupe s'engage à accompagner les institutions et les professionnels de la santé avec une préoccupation constante pour l'excellence.

Les équipes d'Ergalis Médical s'efforcent toujours de maintenir un niveau de service exceptionnel et de proximité, attesté par notre certification ISO 9001, garantissant un soutien solide basé sur nos valeurs. En tant que fournisseur pour des établissements de toutes tailles, publics ou privés, nous nous adaptons aux spécificités et aux exigences de chacun de nos clients.

Nos consultants sont des experts formés et expérimentés dans le recrutement des métiers de la santé, certains issus directement du secteur. Nous offrons une véritable expertise en gestion de planning et en recrutement de personnel médical et paramédical. Ils assurent une permanence téléphonique 7j/7, y compris les jours fériés, et vous fournissent un suivi juridique et RH continu.

Rejoindre Ergalis Médical, c'est embrasser une opportunité professionnelle au sein d'une équipe dévouée à l'excellence et à la satisfaction de ses collaborateurs. Faites le choix de l'expertise, du suivi personnalisé, et d'un environnement qui valorise vos compétences dans le secteur médical.

### Le poste

#### ACTIVITÉS PRINCIPALES

Production culinaireÉlaborer des menus équilibrés (en lien avec les recommandations nutritionnelles)Préparer les repas (petit-déjeuner, déjeuner, goûter, dîner)Adapter les menus aux régimes spécifiques (allergies, convictions religieuses, prescriptions médicales)Assurer la qualité gustative et la présentation des plats

Hygiène et sécuritéAppliquer les normes HACCPAssurer l'entretien des locaux et du matériel de cuisineGérer les stocks dans le respect de la chaîne du froidVeiller à la traçabilité des produits

Gestion et organisationGérer les commandes et les approvisionnementsSuivre les stocks et limiter le gaspillage alimentaireParticiper à l'élaboration du budget alimentaireRéceptionner et contrôler les livraisons

Dimension éducative Participer à la vie institutionnelleTravailler en lien avec l'équipe éducativeImpliquer les jeunes dans certaines activités (préparation de repas, ateliers cuisine)Favoriser l'apprentissage des règles de vie (hygiène, respect, autonomie)

## **Le profil recherché**

### COMPÉTENCES REQUISES

TechniquesMaîtrise des techniques culinairesConnaissance des normes HACCPCapacité à gérer des volumes importants

RelationnellesSens du travail en équipe pluridisciplinairePédagogie et patience avec un public adolescent en difficultéCapacité d'adaptation

OrganisationnellesRigueur et autonomieGestion du stressAnticipation et planification

PROFIL RECHERCHÉCAP/BEP Cuisine minimum (Bac pro ou équivalent apprécié)Expérience en restauration collective souhaitéeExpérience auprès de publics jeunes ou en difficulté = atout