



**JOB DATING – 19 mars 2019**

**BREST METROPOLE recrute**

**DES CUISINIER(E)S EN EHPAD**

Contrat à durée déterminée à temps complet  
Direction Action Sociale et Santé-CCAS  
Service : Bien vieillir à Brest  
Unité : EHPAD Brest

► **Missions**

- Assurer la préparation des repas midi, soir et les régimes dans le respect des normes HACCP
- Élaboration des menus (équilibrés)
- Assurer les commandes, réceptions, stockages des marchandises
- Aider l'agent.e de maîtrise dans le travail de bureau (factures, devis, préparation du budget alimentaire, produits d'entretien) et prend le relais en cas d'absence de celle/celui-ci
- Effectuer le nettoyage dans le respect des normes HACCP
- Encadrer les aides de cuisine et les stagiaires
- Participer au projet d'animation et au projet personnalisé de la/du résident.e
- Impulser et effectuer une cuisine de qualité, créative et adaptée aux besoins et aux goûts des résident.e.s
- Participer aux réunions institutionnelles

► **Profil**

**Savoirs :**

- Titulaire du CAP Cuisine
- Connaissance des règles d'hygiène et de sécurité
- Connaissance de la personne âgée

**Savoirs faire :**

- Connaissance de la diététique, méthode HACCP, gestion cuisine
- Connaissance en informatique
- Souci des gestes et postures

**Savoirs être :**

- Sens de l'écoute
- Sens de la créativité et de l'innovation
- Sens des responsabilités
- Sens de la confidentialité
- Capacité de distanciation
- Respect du devoir de réserve, du secret professionnel

**Contraintes particulières**

- Travail le week-end par roulement
- Les jours fériés à tour de rôle

Pour postuler à cette offre, candidature (CV et lettre de motivation) à transmettre jusqu'au 8 mars 2019 à l'adresse suivante : [emploi@cdg35.fr](mailto:emploi@cdg35.fr) en précisant la référence de l'offre Forum-JD-CUI-21

Pour plus de renseignements sur la procédure, contacter le 02-99-23-31-04