

Cuisinier/ière en Ehpad



EHPAD

Résidence Gustave Pedoya

DESCRIPTION DU POSTE

Contexte

SITUATION GEOGRAPHIQUE : la Bastide de Sérou (Ariège)

L'EHPAD accueille 65 résidents :

Le secteur central accueille 50 personnes dans des logements de type F1, F1BIS, et logements doubles.

Le secteur sécurisé nommé « pavillon fleuri » accueille 15 personnes dans des logements individuels de type F1BIS de 21m², répartis sur 3 ailes qui donnent sur une grande salle d'activité au centre du pôle. 7 d'entre eux ont un accès direct sur un jardin clôturé.

L'EQUIPE : environ 70 personnes qui se relaient jour et nuit, 365 jours par an. Elle est composée d'infirmiers, aides soignants, animateurs, cuisiniers, lingères, agents de service hôtelier, psychologue, agents techniques et administratifs.

Missions

- Production et valorisation de préparations culinaires
- Garant de l'hygiène alimentaire
- Maîtrise du plan sanitaire
- Participation à la démarche qualité
- Préparation de buffets
- Organisation de repas thématiques en lien avec des projets pédagogiques
- Participation à la distribution des repas

Notre petit plus

Régime indemnitaire avantageux

Diplôme

CAP Cuisine / Bac pro cuisine / CS restauration collective