



FRANCE HORIZON

## OFFRE D'EMPLOI

# CHEF DE CUISINE (H/F)

## CDI - EHPAD À FEYZIN

**Agir pour l'humain et l'intérêt général, s'engager dans l'économie sociale et solidaire, s'ouvrir des perspectives d'évolution professionnelle ou de mobilité...** Ces idées raisonnent en vous ? Rejoignez notre réseau de 1 100 professionnels engagés à travers la France !

Depuis plus de 80 ans, l'association France Horizon s'engage contre la dépendance liée à l'âge et l'exclusion sociale dans cet unique but : donner une chance à chacun.e - de la petite enfance au grand âge, né.e en France ou ailleurs - de vivre dignement son existence et de construire son autonomie.

**Au sein de nos établissements dédiés aux aînés, nous déployons une approche non-lucrative** : 100 % des moyens alloués sont consacrés au bien-être des résidents comme à la qualité de vie au travail.

## VOS PRINCIPALES MISSIONS

**Rejoignez une équipe bienveillante, expérimentée et collaborative !**

Sous la responsabilité de la directrice d'établissement, vous assurez les missions principales suivantes :

- Assurer l'élaboration des menus et l'ensemble de la fabrication
- Appliquer et contrôler les bonnes applications des protocoles en accord avec les règles HACCP
- Veiller à la sécurité dans la mise en œuvre des pratiques (risque chimique, EPI, ...)
- Respecter et suivre le budget alloué selon les règles en vigueur (bons de commande, ...)
- Gérer le matériel de cuisine (achats, locations, entretiens, ...) en lien avec la direction
- Organiser le travail d'équipe- les différents plannings (tâches en cuisine, personnel, ...)
- Encadrer l'équipe restauration (cuisiniers, agents hôteliers et stagiaires)
- Mettre en œuvre des actions, des sensibilisations en rapport avec les RBPP
- Déterminer les besoins en denrées dans le cadre d'un budget défini
- Réaliser des opérations de fabrication des prestations alimentaires (préparation, recettes, ...) dans le respect des attentes des résidents et des consignes du service soins
- Dresser et envoyer des plats- participation au service en salle
- Réceptionner, contrôler et ranger des livraisons
- Suivre la satisfaction des convives
- Participer aux projets du service et de l'établissement
- Respecter la confidentialité et le secret professionnel
- Être en mesure de se substituer à chaque membre de l'équipe

## VOUS ÊTES LA/LE BIENVENUE SI...

- Vous êtes titulaire au minimum d'un CAP/BEP en restauration ou idéalement d'un BTS Hôtellerie - restauration.



## FRANCE HORIZON

- Vous justifiez d'une première expérience réussie dans la restauration collective.
- Vous êtes autonome, polyvalent(e) et avez le sens de la diplomatie.
- Vous faites preuve d'organisation et de rigueur dans votre travail.
- Vous maîtrisez la réglementation relative aux normes d'hygiène et de sécurité en cuisine et avez une connaissance des outils bureautiques (Word, Excel).

### CE QUE FRANCE HORIZON VOUS PROPOSE !

- **Contrat** : CDI
- **Localisation** : EHPAD La Maison Fleurie à Feyzin
- **Horaire** : 35 heures en semaine et en journée - pas d'astreinte, ni soirée, ni weekend sauf nécessité de service
- **Rémunération** : Selon CCN 51
- **Prise de poste** : Avril 2023
- **Avantages** : Restauration collective, base mutuelle gratuite et attractive, prévoyance, remboursement transport à 50 %, retraite supplémentaire, fonds social de formation, aides « Action Logement » suivant profil, œuvres sociales du CSE (chèques cadeaux, réductions...)

#### Pour postuler,

Merci d'adresser CV et lettre de motivation à

**EHPAD MAISON FLEURIE – 6 bis rue Champs Perrier – 69320 Feyzin**

ou par mail à [maisonfleurie@france-horizon.fr](mailto:maisonfleurie@france-horizon.fr)