



Cuisinier

Dès que possible au 31/12/2025

Contrat à Durée Déterminé 35h/sem

Description du poste

En tant que cuisinier(ère) au sein de notre établissement, vous serez en charge de la préparation, de la cuisson et de la présentation des plats destinés à nos résidents. Vous assurerez une gestion optimale des ressources alimentaires et veillerez à l'hygiène et à la propreté des espaces de travail. Vous travaillerez en étroite collaboration avec l'équipe de cuisine et veillerez à offrir une expérience culinaire de qualité. Situé à Sainte-Pazanne, dans le département de la Loire Atlantique à 30 km de Nantes et 20 km de la côte (Pornic), la Résidence Victor Ecomard accueille 80 résidents dans un cadre paisible au cœur du bourg, proche de la place du Marché. L'EHPAD Victor Ecomard est géré par une association privé loi 1901, à but non lucratif, et adhère à un regroupement de 4 EHPAD : - Retz Accueil à Machecoul - Résidence l'Immaculée à Saint-Cyr en Retz - Résidence les Glycines à Saint-Philbert de Bouaine Dans le cadre de la continuité du service, la Résidence recherche un Cuisinier (H/F).

Profil recherché

Vous êtes organisé(e), réactif(ve) et rigoureux(se), capable de travailler efficacement tout en maintenant un niveau de qualité élevé, même sous pression. Vous faites preuve de curiosité et de créativité, et vous vous adaptez rapidement à la variété des tâches et des rythmes de travail, ce qui vous permet d'être performant dans des environnements dynamiques. Une expérience préalable sur un poste similaire est souhaitée, idéalement dans un établissement de restauration ou de cuisine professionnelle. Vous possédez des connaissances solides des techniques culinaires de base, ainsi que des normes d'hygiène et de sécurité alimentaire (HACCP). Vous savez travailler en équipe, êtes autonome et avez un excellent sens du service.

Missions

1. Assurer les préparations préliminaires : Rassembler tous les ingrédients nécessaires à la préparation des plats en fonction des menus définis. Réaliser les travaux préparatoires indispensables : épluchage des légumes, découpe des viandes, réduction des sauces, préparation des garnitures, fond de tarte, etc. Assurer la mise en place des différents éléments et ingrédients avant la production des plats. 2. Produire les plats : Assurer la remise en température des mets selon les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire. Découper les viandes et charcuteries en respectant les standards de présentation et les besoins des recettes. Réaliser les plats de fond (soupes, bouillons) et des sauces de base, ainsi que des mets simples (entrées, plats principaux). Surveiller la cuisson des mets pour garantir une cuisson parfaite et respectueuse des recettes. 3. Dresser et présenter les plats : Dresser les mets dans les assiettes ou plats de présentation en respectant les standards esthétiques et les attentes du service. Assurer la transmission des plats préparés au personnel de salle dans les délais impartis. 4. Entretenir la cuisine et les locaux : Entretenir la cuisine, les équipements et les locaux annexes en respectant les normes d'hygiène et de sécurité alimentaire. Réaliser les opérations de nettoyage de fin de service, en veillant à la propreté des espaces de travail et à l'entretien du matériel de cuisine.

Établissement

EHPAD VICTOR ECOMARD

16 PLACE DU 18 JUIN 1940

Sainte-Pazanne (44680)

Association : ASSOCIATION
MOSAR

Horaires

Travail un Week/2

Informations complémentaires

*Massage assis pour les professionnels

*Formations diverses

Lieu de mission

16 Place du 18 Juin 1940 44680 Ste-Pazanne

Publics accueillis

Personnes vieillissantes

Qualités personnelles souhaitées

adaptabilité, rigueur, capacités d'écoute et d'observation