

Recherche pour
l'EHPAD Les embruns de la Croix Rouge Française
à Port en Bessin (Calvados)

Commis de cuisine (H/F) - CDI temps plein

Intégrer la nouvelle équipe de cuisine dans le cadre du projet restauration et hôtelier de l'établissement

PROFIL

Vous êtes professionnel de la restauration, avec une expérience en fabrication et distribution des repas ; vous souhaitez apporter votre savoir et votre envie au projet de l'établissement.
Vous êtes sensible à la prise en charge, au bien être des personnes âgées dans le cadre d'un travail en équipe et vous êtes intéressé par l'alimentation en établissement gériatrique.

MISSIONS

Participer à la production des repas sous l'autorité du chef de cuisine.
Préparer les entrées, les fromages et les desserts.
Participer au nettoyage et la désinfection des locaux et du matériel.
S'assurer de la qualité de sa production. (dressage, présentation, fraîcheur des produits servis...)

SAVOIR ETRE

Avoir le sens du travail en équipe.
Être à l'écoute à son environnement et aux consignes.
Être attentif à la qualité des relations avec les équipiers hôteliers et auprès des résidents

SAVOIR FAIRE

Connaitre et pratiquer les techniques culinaires, la fabrication et la distribution des repas
Connaitre les bases de la nutrition.
Pratiquer et respecter les règles d'hygiène et de sécurité
Avoir le sens de l'organisation

L'ETABLISSEMENT

L'EHPAD les Embruns est un établissement neuf et moderne, construit en forme d'étoiles qui accueille dans des conditions confortables 120 résidents de toutes dépendances

VOTRE CANDIDATURE ET INFORMATIONS (lettre motivation, CV) par mail à contact@ec6.fr