

## RECRUTE UN(E) SECOND DE CUISINE

 Poste basé à l'EHPAD « Le village des Aubépins » de Maromme

 Poste à pourvoir dès que possible – CDD 6 mois (possibilité de CDI)

---

### Qui sommes-nous ?

Le **Trait d'Union du Cailly (TUC)** regroupe trois résidences de type EHPAD situées dans la vallée du Cailly (Seine-Maritime) ainsi qu'un ensemble de services à domicile pour personnes âgées :

- **Le Village des Aubépins** à Maromme
- **La Côte de Velours** à Notre-Dame-de-Bondeville
- **Le Village des Myosotis** à Montville

Notre mission : accompagner chaque personne âgée dans le respect de son autonomie, de ses choix et de sa dignité.

Nous portons des **valeurs fortes** :

- ✓ Chaque habitant(e) est au cœur de son projet de vie et pleinement acteur(trice) de ses décisions.
- ✓ Approche résidentielle et domiciliaire
- ✓ Le lien social, l'inclusion et la lutte contre l'âgisme sont au cœur de notre engagement.
- ✓ Nous valorisons le travail des professionnels avec exigence et bienveillance.

---

### Le poste

Afin de renforcer notre équipe de restauration et garantir une prestation culinaire de qualité au bénéfice des habitants, nous recrutons un(e) Second(e) de cuisine.

Véritable appui de l'encadrant de production culinaire et du cuisinier, vous participez à la préparation des repas, à l'organisation de la production et veillez au respect des règles d'hygiène, de sécurité alimentaire et de traçabilité.

Vous contribuez également à la qualité du service rendu auprès des personnes âgées accompagnées au sein des résidences de l'établissement.

---

### Vos missions

Sous l'autorité de l'Encadrant de production culinaire, vous assurez notamment :

### Production culinaire

- Réaliser les préparations chaudes et froides dans le respect des fiches techniques et des régimes alimentaires ;
- Participer à l'élaboration et au dressage des repas et textures adaptées ;
- Assurer le conditionnement, le stockage et la distribution des préparations ;
- Participer à la réception et au contrôle des matières premières ;
- Veiller à la bonne conservation des denrées ;
- Participer à la gestion des stocks et au suivi des approvisionnements ;
- Assurer le passage des commandes dans le respect des procédures internes et auprès des fournisseurs référencés du groupement ;
- Veiller à l'optimisation des stocks et à la limitation du gaspillage alimentaire ;
- Assurer la continuité du service en l'absence du cuisinier ou de l'encadrant.

### Qualité – Hygiène – Sécurité

- Appliquer les règles HACCP et les protocoles institutionnels ;
- Assurer les opérations de traçabilité ;
- Contrôler le respect des températures, délais et procédures ;
- Veiller à l'entretien du matériel, des équipements et des locaux ;
- Participer au nettoyage et à la désinfection des espaces de travail.

### Participation à la vie institutionnelle

- Contribuer à la qualité de vie et au plaisir alimentaire des habitants ;
- Participer à l'évolution des pratiques culinaires ;
- Collaborer avec l'ensemble des équipes pluridisciplinaires ;
- Accompagner ponctuellement les stagiaires ou nouveaux arrivants.

---

## Compétences et qualités attendues

### Savoir-faire techniques

- Maîtrise des techniques culinaires ;
- Connaissance des règles HACCP et de sécurité alimentaire ;
- Connaissance des textures modifiées et régimes appréciée ;
- Organisation et gestion des priorités ;
- Respect des procédures et protocoles.

### Qualités professionnelles

- Sens des responsabilités ;
- Représentation de l'image institutionnelle (comportement, attitude, tenue) ;
- Loyauté, intégrité, respect et discrétion ;
- Sens du travail en équipe ;
- Dynamisme et réactivité ;
- Capacité d'adaptation ;
- Organisation, méthode et rigueur ;
- Ponctualité ;
- Respect du travail des autres professionnels et coopération pluridisciplinaire ;
- Sensibilité à l'accompagnement du Grand Âge.

---

#### Conditions d'exercice

- CDD de 6 mois – Temps complet ;
- Poste à pourvoir dès que possible ;
- Travail les week-ends et jours fériés selon planning ;
- Accompagnement à la prise de poste : une formation interne et un accompagnement seront mis en place lors de la prise de poste afin de permettre l'appropriation des procédures internes, des outils et des process liés notamment à la gestion des stocks et aux commandes fournisseurs ;
- Station debout prolongée ;
- Manipulation de charges, matériels lourds et équipements de cuisine ;
- Exposition à la chaleur et au froid ;
- Poste basé à Maromme ;
- Rémunération : entre 2 300 € et 2 600 € brut selon expérience et profil ;
- Diplôme souhaité : CAP / BEP Cuisine minimum – expérience appréciée en restauration collective ou médico-sociale.

---

#### Pour candidater :

Mme MONGAUX MASSE, Directrice du Trait d'union du Cailly

 16 rue de la République – 76150 MAROMME

 02 32 13 58 02

 rh@traitunionducailly.fr