

RECRUTE UN(E) CUISINIER(ÈRE) QUALIFIÉ(E)

 Poste basé au sein du Trait d'Union du Cailly

(Principalement à l'EHPAD « Le Villâge des Aubépins » de Maromme)

 Poste à pourvoir dès maintenant

 CDD de remplacement (congé paternité et congé supplémentaire de naissance)

jusqu'au 12/09/2026

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 Villâge des Aubépins à Maromme
- La Côte de Velours à Notre-Dame-de-Bondeville
- Le Villâge 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

Dans le cadre du remplacement d'un agent absent pour congé paternité et congé supplémentaire de naissance, nous recrutons un(e) cuisinier(ère) qualifié(e).

Vous participez à la préparation et à la production des repas destinés aux habitants des résidences, en veillant à proposer une cuisine de qualité, équilibrée et adaptée aux besoins des personnes âgées.

Vous contribuez pleinement au bien-être des habitants en garantissant des prestations culinaires respectueuses des goûts, des habitudes alimentaires et des régimes spécifiques.

Vos missions

Sous l'autorité du responsable de restauration, vous assurez notamment :

Production culinaire

- Préparer les repas dans le respect des fiches techniques et des menus établis ;
- Réaliser des préparations traditionnelles, équilibrées et adaptées aux différents régimes alimentaires ;
- Valoriser le fait maison et les produits locaux lorsque cela est possible ;
- Participer à la présentation et au dressage des préparations ;
- Assurer la traçabilité des denrées et des préparations culinaires.

Hygiène, sécurité et organisation

- Respecter les normes HACCP et les procédures d'hygiène alimentaire en vigueur ;
- Réceptionner, contrôler et stocker les marchandises ;
- Assurer le nettoyage et l'entretien des locaux, équipements et matériels de cuisine ;
- Veiller à la bonne conservation des denrées alimentaires ;
- Participer à la gestion des stocks et signaler les besoins en approvisionnement.

Participation à la vie institutionnelle

- Collaborer avec l'ensemble des professionnels des résidences ;
- Participer à la convivialité et à la qualité de vie des habitants ;
- Contribuer à la démarche qualité de l'établissement ;
- Participer aux réunions ou groupes de travail en lien avec l'activité restauration.

🌟 Compétences et qualités attendues

Savoir-faire techniques

- Maîtrise des techniques culinaires de base ;
- Connaissance des règles d'hygiène alimentaire et de la méthode HACCP ;
- Capacité à travailler en autonomie tout en respectant les consignes ;
- Sens de l'organisation et gestion des priorités ;
- Connaissance de la restauration collective appréciée.

Qualités professionnelles

- Sens des responsabilités et du service rendu ;
- Loyauté, intégrité et respect des personnes ;
- Patience, écoute et bienveillance ;
- Réactivité et autonomie ;
- Esprit d'équipe et capacité d'adaptation ;
- Ponctualité et fiabilité ;
- Sensibilité à l'accompagnement du Grand Âge.

 **Conditions d'exercice**

- CDD de remplacement jusqu'au 12/09/2026 ;
- Temps complet ;
- Poste basé principalement à Maromme avec possibilité d'intervention ponctuelle sur les résidences de Notre Dame de Bondeville et Montville ;
- Horaires selon planning, incluant des horaires du matin et/ou de journée ;
- Travail possible les week-ends et jours fériés selon roulement ;
- Respect des règles d'hygiène et de sécurité propres à la restauration collective ;
- Rémunération selon profil et expérience ;
- Diplôme souhaité : CAP Cuisine, Bac Professionnel Cuisine ou expérience significative dans un poste similaire.

 **Avantages liés au poste**

En rejoignant Le Trait d'Union du Cailly, vous bénéficiez de plusieurs avantages sociaux et conditions favorables dès votre intégration :

- Repas pris en charge (avantage en nature) ;
- Accès au CGOS (Comité de Gestion des Œuvres Sociales) dès le premier mois ;
- Remboursement de 75 % de l'abonnement aux transports en commun ;
- Éligibilité au Forfait Mobilité Durable (déplacements domicile-travail à vélo ou en covoiturage).
- Parking mis à disposition au sein de l'établissement (facilité de stationnement)
- Travail en tenue civile

 **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@traitdunionducailly.fr