

# OFFRE D'EMPLOI

## Cuisinier en restauration collective

### Présentation de l'établissement :

L'Etablissement Public de Santé de Lomagne fait partie du Groupement hospitalier du territoire (GHT) du Gers. Il est situé dans le département du Gers (région Occitanie).

L'EPS de Lomagne dispose de 472 lits et places et est composé de :

- 1 service de Médecine de 28 lits
- 1 service de Soins médicaux et de Réadaptation (SMR) de 24 lits
- 3 Établissements d'Hébergement pour Personnes Agées Dépendantes : EHPAD Cadéot et EHPAD La Pépinière à Fleurance, EHPAD du Tané à Lectoure
- 1 Service de Soins Infirmiers à Domicile avec une antenne sur 3 communes (Fleurance, Lectoure, Saint Clar)
- 1 Équipe Spécialisée Alzheimer (ESA) pour la prise en charge de personnes atteintes de la maladie d'Alzheimer
- 1 Accueil de jour Alzheimer
- 1 Plateforme d'accompagnement et de répit

Le service restauration a en charge l'élaboration de 1200 repas par jour en cuisine centrale de Fleurance qui sont ensuite distribués sur plusieurs sites satellites (EHPAD Lectoure, EHPAD la Pépinière, Portage à domicile, crèche, ...)

**Écrivez-nous à l'adresse suivante en joignant votre CV et votre lettre de motivation.**

### Contacts :

**Noémie Carayon, responsable restauration**

[ncarayon@epslomagne.fr](mailto:ncarayon@epslomagne.fr) ou au 05.62.64.20.15

**Mme Estelle GAUDEFROY, Responsable des Ressources Humaines**

[grh@epslomagne.fr](mailto:grh@epslomagne.fr) ou au 05.62.64.90.01

### Descriptif du poste :

Sous l'autorité hiérarchique du responsable restauration, vous aurez pour mission :

- Élaboration des préparations culinaires chaudes et froides à partir de fiches recettes, des règles d'hygiène et des contraintes de fonctionnement,
- Contrôle qualitatif (cuisson, assaisonnement, goût.) et quantitatif des produits finis ainsi qu'en refroidissement, gestion des non conformités et des retraits de produits (alerte sanitaire),
- Dressage des préparations froides et chaudes,
- Contrôle des conditions de fabrication (températures, temps, refroidissement),
- Rectification si nécessaire des produits/exigences de conformité de fabrication ou présentation,
- Nettoyage désinfection des secteurs de travail conformément aux procédures définies (locaux, équipements..),
- Respect des procédures établies dans le cadre du Plan de Maitrise Sanitaire de la Cuisine Centrale,
- Réalisation de préparations spécifiques liées aux allergies alimentaires, aux alimentations adaptées, aux textures modifiées.

## **Profil recherché**

### **Formation**

Expérience professionnelle significative en cuisine

CAP cuisine, CAP Agent Polyvalent de Restauration, BEP Métiers de la restauration et de l'hôtellerie

### **Poste à pourvoir dès que possible**

Temps complet, 1 week-end sur 2

CDD 1 mois renouvelable

2 jours de congés annuels par mois et jours de récupération (RTT) au prorata de la durée du contrat mois

Grille de salaire de la fonction publique hospitalière / reprise d'ancienneté possible

Prime SEGUR + avantages sociaux CGOS