

## Cuisinier

### Description de l'offre :

Sous la responsabilité du chef de cuisine, le cuisinier est notamment chargé :

- d'assurer la préparation de l'ensemble des repas pour les résidents en appliquant strictement les règles diététiques, d'hygiène, nécessaires à une alimentation conforme aux besoins des personnes âgées,
- d'assurer également la préparation des repas prévus pour les visiteurs (*familles, amis etc. et/ ou le personnel*) dans les conditions qui vous sont fixées par le chef de cuisine,
- d'être responsable de l'hygiène des cuisines et des zones de stockage alimentaires,
- d'appliquer les procédures H.A.C.C.P,
- d'animer, par la présentation et la confection, des repas à thème et autres manifestations

### Profil :

CAP de cuisine ou diplôme équivalent – formation H .A.C.C.P

Expérience mixte collectivités /restauration cuisine

**Rémunération** : CCU + avantages groupe

### Entreprise :

Résidence Le Domaine des Augustins  
27 chemin d'Arcins – 33360 LATRESNE  
05 56 20 73 16

Etablissement de 41 résidents. Unité Alzheimer de 11 lits. Convention Collective Unique et avantages groupe (CE).

CDD de remplacement à temps plein.

**Adresser CV et lettre de motivation à [direction.domainedesaugustins@lna-sante.com](mailto:direction.domainedesaugustins@lna-sante.com)**

### Détail de l'offre

Nombre de poste	1
Lieu de travail	33 – LATRESNE
Type de contrat	CDD
Date début de contrat	Immédiat
Expérience	Exigée de 1 année
Formation	H A C C P
Permis	
Connaissances bureautiques	
Qualification	Employé (e) qualifié (e)
Salaire indicatif	1800 € / 1900 € brut
Durée hebdomadaire de travail	<b>35 h</b>
Taille de l'entreprise	20 à 49 SALARIES
Secteur d'activité	Hébergement médicalisé pour personnes âgées