

La Ville de Leers recherche un(e) Cuisinier(e) en restauration collective (H/F)

(Agent de catégorie C)

Leers est une commune de 9 600 habitants située au cœur de l'agglomération roubaisienne.

Ville dynamique, elle propose de nombreux services : 3 écoles primaires, des activités périscolaires, des centres de loisirs, un centre Petite enfance, une école municipale de musique, une maison des jeunes, des équipements sportifs diversifiés, une résidence autonomie, un EHPAD (Établissement d'Hébergement pour Personnes Âgées Dépendantes), ...

La Résidence des Cygnes (EHPAD) est un établissement récent, chaleureux et à taille humaine, dédié à l'accueil de personnes âgées dépendantes. Elle dispose de 66 places d'hébergement permanent, d'une place d'hébergement temporaire et de 12 places en accueil de jour. Le Pôle Nutrition Senior assure la préparation des repas destinés aux résidents de l'EHPAD ainsi qu'à ceux de la Résidence des Quatre Vents.

Pour assurer un remplacement au sein de l'équipe du Pôle Nutrition Sénior, la Résidence recrute un(e) cuisinier(e) en CDD à temps complet jusqu'au 31 juillet 2026.

Missions principales

Sous l'autorité du responsable du Pôle Restauration Séniors, vous assurez la préparation et la confection des repas pour l'ensemble des résidents (EHPAD et Résidence Autonomie), dans le strict respect des règles d'hygiène et de la réglementation HACCP.

À ce titre, vos activités se concentrent sur :

- **Production culinaire et suivi des régimes** : Confectionner les repas en respectant les menus établis, et adapter les préparations aux besoins spécifiques des aînés (textures modifiées, régimes médicaux, allergies).
- **Hygiène et traçabilité** : Appliquer les procédures HACCP, contrôler les températures, suivre les DLC/DDM et veiller à la propreté rigoureuse des locaux et du matériel.
- **Approvisionnements et stocks** : Réceptionner et contrôler les livraisons (qualité, quantité), participer à la gestion des stocks et contribuer à la lutte contre le gaspillage alimentaire.
- **Esprit d'équipe et lien social** : Travailler en étroite collaboration avec l'équipe de cuisine et le personnel soignant pour adapter les repas, tout en veillant au plaisir alimentaire et au bien-être des résidents.

Profil recherché et compétences

Savoir-faire et compétences techniques

- **Techniques de cuisine** : Maîtrise des techniques de cuisine de collectivité et des règles de nutrition institutionnelle.
- **Hygiène et sécurité** : Connaissance impérative des normes d'hygiène et de sécurité (HACCP).
- **Technicités du poste** : Capacité à utiliser les matériels et équipements spécifiques d'une cuisine professionnelle.
- **Outils** : La connaissance ou la maîtrise du logiciel **Key-food** serait un atout apprécié.

Savoir-être et qualités professionnelles

- **Esprit d'équipe et communication** : Qualités relationnelles développées, sens du travail en équipe (liens avec les soignants et agents de restauration) et capacité à communiquer des informations précises et adaptées.
- **Posture professionnelle** : Autonomie, réactivité, discrétion et sens du service public.
- **Gestion de l'activité** : Capacité à gérer son stress et à respecter les délais impartis.

Conditions d'exercice

- **Type de contrat** : CDD à temps complet jusqu'au 31 juillet 2026.
- **Horaires** : Horaires adaptés aux nécessités et besoins du service (Plage horaire de 7h à 14h30).
- **Rythme de travail** : Travail **le week-end (1 sur 3)**.
- **Repos** : 2 jours de repos variables dans la semaine, fixés selon le planning de l'équipe.