



SERVICE RESSOURCES HUMAINES

OUVERTURE DE POSTE EN INTERNE ET EXTERNE

CUISINIER AU SEIN DE LA RESIDENCE AUTONOMIE LOUBAYSENS (H/F)

Sous la responsabilité du Directeur d'établissement, vous travaillerez au sein de la Résidence autonomie Loubayssens. Dans le cadre du projet de vie et de soins de l'établissement, le/la cuisinier(e) s'occupe de la restauration et de l'alimentation pour les personnes âgées.

Il/elle prépare des plats en appliquant les règles et les techniques culinaires et parfois, en élaborant de nouvelles recettes, surveille la finition des plats et contrôle la qualité des aliments et des préparations.

Vous serez également en charge de :

Missions principales :

- Elaborer et confectionner les repas selon un plan de production culinaire, les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire,
- Préparer une cuisine traditionnelle simple qui se rapproche au plus près des attentes et des régimes des résidents,
- Assurer le service, gérer l'interface avec les résidents,
- Coordonner l'équipe du service restauration,
- Nettoyer et entretenir la cuisine dans son ensemble,
- Contribuer au bien-être et au confort des résidents.

Activités confiées :

- Réalisation des repas des résidents (liaison chaude midi et soir),
- Conception des menus midi et soir avec respect de l'équilibre alimentaire et des régimes particuliers pour la personne âgée,
- Relations avec les fournisseurs,
- Commande et suivi des stocks alimentaires,
- Réception, contrôle et rangement des livraisons,
- Contrôle des factures,
- Nettoyage de la grosse plonge et des chambres froides,
- Coordination de l'équipe de service en salle de restaurant,
- Rédaction et suivi des mises à jour du PMS.

Profil souhaité et qualités requises :

- Titulaire d'un CAP et/ou BEP Cuisine, d'un BAC PRO Restauration voire d'un diplôme supérieur,
- Maîtriser les techniques culinaires et les pratiques en restauration collective (gammes de produits et modes de cuisson notamment),
- Maîtriser les règles d'hygiène et de sécurité alimentaires applicables en restauration collective (liaison chaude et froide),
- Expérience en restauration souhaitée,
- Connaissance des techniques de production culinaire,
- Maîtrise des règles d'hygiène et de sécurité alimentaire (HACCP),
- Connaissance des types de régimes alimentaires,

- Connaissance des modes de conservation des produits alimentaires,
- Connaissance des modes de conditionnement des aliments,
- Connaissance des protocoles d'utilisation des produits et matériaux,
- Savoir utiliser les différents appareils de cuisson (four, plaque, etc.),
- Savoir utiliser les différents ustensiles de cuisine,
- Savoir manipuler les produits d'entretiens,
- Savoir évaluer, choisir et utiliser les bons produits et matériaux nécessaires dans la pratique,
- Savoir gérer, commander, réceptionner, contrôler les produits alimentaires et optimiser les stockages
- Sens du service public.

Cadre d'emploi envisagé : Adjoint technique territorial

Informations liées au poste :

- Temps complet
- Lieu de travail : Résidence Loubayssens, Avenue Léo Lagrange - 31270 Cugnaux
- 1 week-end sur 3 travaillé

Rémunération : Statutaire + Régime Indemnitaire

Avantages sociaux : * *sous conditions*

- RTT (18 jours) *
- Avantages en nature : repas
- Chèques Cadhoc (150€ par agent + 25€ par enfant de moins de 14 ans)*
- Prime en juin et en novembre de 516 € bruts *
- Participation employeur à une prévoyance labelisée
- Participation employeur à la mutuelle (contrat groupe MNT) *
- Adhésion à un comité d'œuvres sociales Plurelya *

Poste à pourvoir : Le 26/01/2027

Adresser un CV actualisé, une lettre de motivation indiquant l'intitulé exact de l'offre et votre dernier arrêté de situation administrative ou justificatif de réussite au concours

Sur internet : www.emploi-territorial.fr
Offre n° 031261020000934

Référence à rappeler sur votre candidature : 2026-002-LOUB

**Candidature à envoyer avant
le 19/11/2026**