



ÉVREUX



ÉVREUX  
PORTES DE NORMANDIE

Direction des ressources humaines mutualisées

# FICHE DE RECRUTEMENT

Fiche émise le 29.08.2023

Date limite de recrutement 21/06/2024

N° de poste 28712

Type de recrutement Interne/externe

**EMPLOI REPERE** CUISINIER

**POSTE** cuisinier en EHPAD

<b>Collectivité</b> CCAS <input type="checkbox"/> <b>Direction</b> CCAS <b>Service</b> EHPAD unique <b>Lieu d'exercice</b> EHPAD <b>Quartier prioritaire de la ville</b> oui non <input checked="" type="checkbox"/> <b>Encadrement</b> oui non <input checked="" type="checkbox"/> <b>oui: nombre d'agents encadrés</b> <b>Durée d'affectation minimum attendue</b> 3 ans minimum	<b>Catégorie</b> C <input type="checkbox"/> <b>Filière</b> Technique <input type="checkbox"/> <b>Cadre d'emplois</b> adjoints techniques <b>Grade</b> adjoint technique <b>Nombre de points NBI</b> non concerné <input checked="" type="checkbox"/> <b>Type de NBI</b> <b>Temps complet</b> oui <input checked="" type="checkbox"/> non <b>Autre temps de travail</b>
<b>TEMPS DE TRAVAIL</b> <b>Nombre d'heures hebdo</b> 36H36 <b>Nombre de jours hebdo</b> 5 <b>Nombre de RTT</b> 3 <b>Nombre de congés annuels</b> 35	<b>REMUNERATION</b> <i>Traitement de base correspond au grade auquel s'ajoute le régime indemnitaire (RI)</i> <b>Groupe RIFSEEP</b> 2 <input type="checkbox"/> <b>RI mini</b> 250 <b>RI maxi</b> 600
<b>FORMATIONS OBLIGATOIRES POUR EXERCER LES MISSIONS</b> oui <input checked="" type="checkbox"/> non oui: lesquelles Normes d'hygiène et de sécurité alimentaires HACCP CAP/BEP Cuisine <b>DIPLOMES REQUIS</b>	<b>AVANTAGES SOCIAUX</b> Participation prévoyance et mutuelle - adhésion CNAS restaurant administratif- accès médiathèque - accès piscines

## DESCRIPTION SYNTHETIQUE DU POSTE

Sous la responsabilité du chef cuisinier et de la Direction de l'établissement, et dans le respect de la réglementation en matière de restauration collective à destination des personnes âgées, vous serez chargé.e d'assurer la préparation des repas pour l'ensemble des résidents. Vous participerez à une mission médico-sociale au sein de l'établissement, avec pour objectifs de préserver l'autonomie des convives dans le cadre de votre prestation de restauration et de porter attention à leurs demandes.

## MISSIONS ET ACTIVITES PRINCIPALES DU POSTE

Organisation et préparation des repas (préparation froide et cuisson) dans le respect des règles d'équilibre nutritionnel, des besoins alimentaires des résidents et dans le respect des normes sanitaires en vigueur,

\* Distribution des repas selon les modalités définies par l'établissement (présence en salle de restaurant auprès des convives notamment),

\* Organise son travail en fonction des horaires définis par sa hiérarchie,

\* Réceptionne les marchandises, veille à leur stockage dans le respect des règles d'hygiène et des modes de conservation des aliments. Signale les besoins en réapprovisionnements, et les produits périmés,

\* Veille scrupuleusement au respect des normes : préparation et distribution des aliments, matériels et locaux,

\* Organise et participe au nettoyage, à l'entretien et au rangement du matériel et des locaux, dans le respect des procédures et procédés définis dans le plan de maîtrise sanitaire. Choisit les produits de nettoyage appropriés à chaque utilisation et respecte les plannings et le plan de nettoyage-désinfection,

\* Participe et s'implique dans la vie de l'établissement, notamment dans le cadre des demandes de son chef et de la direction de l'établissement,

\* Informe de manière systématique le chef cuisinier des problèmes rencontrés.

## COMPETENCES REQUISES

---

### Savoirs - connaissances théoriques

Maîtrise les normes d'hygiène alimentaire et applique le plan de maîtrise sanitaire, (HACCP)

### Savoir-être - qualités personnelles

Être créatif.ve, avoir le sens du détail pour rendre ses plats appétissants au regard,  
Être à l'écoute des besoins des résidents,  
Être réactif.ve face aux demandes des résidents, de l'équipe soignante et de la direction de l'établissement,  
Être rigoureux.euse, ponctuel.elle, soigné.ée  
Avoir un esprit d'équipe,  
Être sensible au bien-être de la personne âgée  
Être discret.e (devoir de réserve)

### Savoir-faire - résultat de l'expérience professionnelle

Confectionner une cuisine familiale de qualité utilisant des produits frais, de saison et si possible locaux,  
Respecter les fiches techniques des recettes élaborées par le/la Chef.fe,  
Utiliser les différents matériels et outils en toute sécurité et les entretient. Signale les matériels défectueux,  
Organiser son travail en fonction des contraintes de service,  
Travailler en lien étroit avec l'équipe pluridisciplinaire et la direction de l'établissement,

## ENVIRONNEMENT DE TRAVAIL - SPECIFICITES DES MISSIONS

---

### Conditions de travail / contraintes

Manutention, port de charges possible  
Exposition au froid et à la chaleur  
Station debout  
Amplitude horaire

### Degré d'autonomie

Faible

### Niveau de responsabilité

Faible

## MOYENS MIS A DISPOSITION

---

Poste informatique ✓      Autres : préciser

Téléphone ✓

Bureau personnel

Bureau partagé ✓

### Travailleurs handicapés :

Nous vous rappelons que conformément au principe d'égalité d'accès à l'emploi public, cet emploi est ouvert à tous les candidats remplissant les conditions statutaires requises, définies par la loi du 26 janvier 1984 portant statut général des fonctionnaires territoriaux et le décret régissant le cadre d'emplois correspondant. Nous vous rappelons toutefois qu'à titre dérogatoire, les candidats reconnus travailleurs handicapés peuvent accéder à cet emploi par voie contractuelle.

### Candidatures (LM + CV) à adresser à :

Monsieur Le Maire-Président  
DRH - CS 70186  
27001 EVREUX CEDEX

Courriel : [recrutement@epn-agglo.fr](mailto:recrutement@epn-agglo.fr) (Ville, EPN, CCAS et Caisse des Ecoles)

Initiales visa autorité