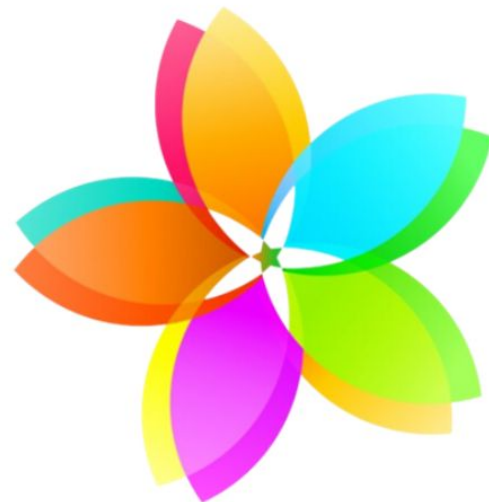


# LES OFFRES DU SERVICE EMPLOI DU PAYS DE GRASSE



## OFFRE A POURVOIR

## 09/02/2026

Référence de l'offre	CRE CAPG/7970
Intitulé de l'offre	<b>CUISINIER EN RESTAURATION COLLECTIVE (H/F)</b>
Contrat	CDD < 6 mois
Durée contrat	
Métier	Personnel de cuisine
Secteur d'activité	Hébergement médico-social et social
Description	<p>La Clinique Le Calme, située à Cabris, est un établissement de soins médicaux et de réadaptation spécialisé dans la prise en charge des conduites addictives. L'établissement est agréé et certifié "Qualité des soins confirmée" par la Haute Autorité de Santé.</p> <p>Missions :</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Préparer et produire l'ensemble des prestations culinaires (petit-déjeuner, déjeuner, dîner) pour les patients et le personnel,</li><li>- Réceptionner et gérer les stocks de produits alimentaires (contrôle des dates de péremption, conformité des livraisons),</li><li>- Réaliser des plats chauds et froids en respectant les régimes alimentaires et les aversions,</li><li>- Garantir l'hygiène, la propreté des locaux et l'entretien des équipements de cuisine,</li><li>- Contrôler la qualité, le goût et la présentation des plats,</li><li>- Suivre la traçabilité des aliments et archiver les numéros de lots,</li><li>- Participer à la plonge et à l'entraide au sein de l'équipe,</li><li>- Respecter les normes HACCP, le Plan de Maîtrise Sanitaire (PMS) et les règles de sécurité alimentaire.</li></ul>
Lieu de travail	Cabris

<p><b>Expérience</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- CAP/BEP Cuisine ou Bac Pro Cuisine ou Bac Technologique Hôtellerie Restauration,</li> <li>- Expérience souhaitée en restauration collective.</li> </ul>
<p><b>Formation</b></p>	<p>Savoir-faire :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Polyvalence sur les différents postes en cuisine,</li> <li>- Maîtrise des techniques de restauration collective,</li> <li>- Utilisation des logiciels métier (GPAO, gestion des stocks),</li> <li>- Connaissance des normes HACCP et du principe de "marche en avant".</li> </ul> <p>Savoir-être :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Ponctualité, autonomie et esprit d'initiative,</li> <li>- Sens de l'organisation et gestion des priorités,</li> <li>- Rigueur, méthode et respect des règles d'hygiène,</li> <li>- Goût du travail en équipe et esprit d'entraide,</li> <li>- Capacité d'adaptation et disponibilité,</li> <li>- Discrétion et respect des consignes hiérarchiques.</li> </ul>
<p><b>Temps/semaine</b></p>	<p>Temps plein 35h</p>