CUISINIER EN EHPAD (H/F)

390 Rue Henri Fabre
38926 Crolles Cedex

Référence de l'offre : **Direction de l'autonomie santé et solidarités – Réf. 038260424000973**
Date de diffusion : *24/04/2026*

Poste à pourvoir : **Dès que possible**
Date limite de candidature : 31 mai 2026

Date prévisionnelle de l'entretien : 24 juin 2026

Type d'emploi : Contractuel ou Titulaire
Type de recrutement : Permanent

Cadre d'emplois des : **Adjoints techniques territoriaux – Catégorie C**

Lieu de travail : EHPAD Belle Vallée – 346 Rue de Bretagne – 38190 Froges

Temps de travail : **Temps complet (36 heures hebdomadaires – Congés annuels + RTT)**

Environnement de travail : Au cœur du Sillon alpin, Le Grésivaudan se déploie entre plaine et montagnes sur un territoire d'innovation où la qualité de vie et la diversité des activités lui confèrent une forte attractivité renforcée par des opportunités de développement dans de nombreux domaines.

L'EHPAD « Belle Vallée » compte 70 agents, 80 résidents dont une unité psycho-gériatrique de 22 places et un accueil de jour de 9 places. L'établissement est situé en milieu rural, au cœur de la commune de Froges, entre le massif de Chartreuse et de la chaîne de Belledonne.
Nos équipes pluridisciplinaires ont pour mission d'offrir aux résidents une qualité de restauration avec des repas préparés sur site, une qualité de vie et de soins adaptés.

Descriptif du poste : Sous la responsabilité du chef cuisinier et de la responsable du pôle hébergement au sein d'une équipe de 5 agents, vous êtes chargé(e) d'assurer la préparation des repas pour l'ensemble des résidents dans le respect de la règlementation en matière collective).
Vous avez pour objectif de satisfaire les résidents dans le cadre de prestation de restauration et de porter attention à leurs demandes. Vous vous inscrivez dans la politique de développement durable de l'établissement.

Missions :

Elaboration et productions culinaires :

- Élaborer des menus et proposer de nouvelles recettes avec des produits de proximité issus de l'agriculture biologique et/ou durable
- Évaluer la qualité des produits de base
- Réaliser des tâches préalables à l'élaboration et à la finition des mets cuisiner et préparer les plats dans le respect des bonnes pratiques d'hygiène avec des matières brutes en fonction des horaires définis par la hiérarchie (préparation froide et cuisson), dans le respect des règles d'équilibre nutritionnel et des besoins alimentaires des résidents et dans le respect des normes sanitaires en vigueur.
- Assurer la finition et la présentation des préparations culinaires
- Repérer les dysfonctionnements et les signaler à son responsable

Participation à la démarche qualité et respect normes HACCP :

- Planifier et contrôler la quantité et la qualité de la production
- Appliquer et respecter les procédures et effectuer les autocontrôles
- Veiller à la maîtrise des consommations d'eau et d'énergie, la réduction et au tri des déchets, à la production de compost, au recyclage des huiles alimentaires…)
- Veiller scrupuleusement au respect des normes
- Participer au suivi et à l'actualisation des documents réglementaires

Gestion des stocks et des commandes :

- Passer, réceptionner et contrôler les livraisons
- Veiller à leur stockage dans le respect des règles d'hygiène et des modes de conservation des aliments
- Signaler les besoins en réapprovisionnements et les produits périmés

Nettoyer et entretenir l'économat

Distribution et service :

- Maintenir et/ou remettre en température les préparations culinaires
- Présenter les mets dans le respect des règles de l'art culinaire
- Assurer le service des repas dans le respect des bonnes pratiques d'hygiène et selon les modalités définies par l'établissement (présence en salle de restaurant auprès des résidents notamment)
- Accompagner des résidents pendant le temps du repas
- Appliquer les consignes du projet d'accueil individualisé

Entretien du matériel et des locaux :

- Assurer la plonge batterie
- Organiser et participer au nettoyage, à l'entretien et au rangement
- Choisir les produits de nettoyage adaptés et respecter les plannings et le plan de nettoyage-désinfection

Participation au fonctionnement de l'établissement :

- Participer aux réunions d'équipes
- Informer le chef cuisinier des problèmes rencontrés

Profil demandé :

BEP cuisine
5 ans minimum souhaitée
Connaissances en restauration collective souhaitée
Rigueur, ponctualité, respect des consignes
Esprit d'équipe
Sens relationnel, confidentialité

Spécificités du poste :

Equipement qui fonctionne 7 jours sur 7
Horaires de travail : 6h30-13h30 ou 8h-15h avec 1 week-end sur 2 travaillé 6h00-14h00

Rémunération :

Salaire minimum par mois de **1823.03 € brut (échelon 1)** + **370 € brut** prime fonction + **prime complémentaire** équivalente à 1/12ème de la rémunération + **prime week-end** + **CTI (= 2689.11 brut/mois** soit environ **2164€ net/mois minimum)**

Avantages :

- Tickets restaurant avec participation de 60% employeur.
- Plan de déplacement (75% de participation aux frais d'abonnement transports) et forfait mobilités durables (jusqu'à 300€ par an)
- Participation mutuelle santé labélisée et participation possible à la prévoyance (contrat groupe).
- Prestations d'actions sociales (vacances, loisirs, Prêts, CESU, billetterie, etc …) : prise en charge intégrale de l'adhésion au CNAS et possibilité d'adhésion au COS interne.

Procédure :

Envoyer candidature (lettre et CV) en remplissant le formulaire en ligne à l'adresse suivante : https://www.le-gresivaudan.fr/emploi ou par courrier à communauté de communes Le Grésivaudan 390 Rue Henri Fabre 38926 Crolles Cedex.

Pour les fonctionnaires, merci de joindre votre dernier arrêté de situation administrative.

Règle statutaire :

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 le statut général des fonctionnaires, selon les principes du code général de la FPT (Article L. 332-14 du CGFP et article L. 332-8, 2°du CGFP).

Travailleurs handicapés :

Nous vous rappelons toutefois, qu'à titre dérogatoire, les candidats reconnus travailleurs handicapés peuvent accéder à cet emploi par voie contractuelle.