



CHEF CUISINIER (H/F) EHPAD

390 Rue Henri Fabre
38926 Crolles Cedex

Référence de l'offre : Direction Autonomie, Santé et Solidarités – 038251219002178
Nombre de poste : 1

Poste à pourvoir : Dès que possible
Date limite de candidature : 15 mars 2026

Date prévisionnelle de l'entretien : 25 mars 2026

Type d'emploi : Titulaire ou Contractuel ou Titulaire externe en disponibilité
Type de recrutement : Poste permanent

Cadre d'emplois : Des adjoints techniques territoriaux – Catégorie C (filière technique)

Lieu de travail : EHPAD résidence 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 (Etablissement d'Hébergement pour Personnes Agées Dépendantes), situé à Froges, dispose d'une capacité de 80 places dont une unité psycho-gériatrique de 22 places et un accueil de jour de 9 places. Notre équipe pluridisciplinaire de 75 agents a pour mission d'offrir aux résidents une qualité de vie et de soins adaptés.

Depuis 2018, la restauration est internalisée au sein de la structure, **les repas sont confectionnés sur place quotidiennement**. L'équipe cuisine est composée de 5 agents : 1 chef-cuisinier, 1 cuisinier et 1 commis de cuisine et 2 agents polyvalents de cuisine. L'équipement fonctionne 7 jours sur 7.

Descriptif du poste : Sous l'autorité de la Responsable du pôle hébergement et dans le respect de la réglementation en matière de restauration collective à destination des personnes âgées, vous serez un véritable chef d'orchestre de la cuisine.

Vous coordonnez, dirigez et supervisez l'ensemble de l'activité cuisine.

Vous serez chargé/e d'assurer la préparation des repas pour l'ensemble des résidents avec pour objectif de préserver l'autonomie des convives dans le cadre de votre prestation de restauration et de porter attention à leurs demandes.

Vous serez sensible à la politique de développement durable de l'établissement (lutte contre le gaspillage, gestion des déchets,...).

Planning : Du lundi au vendredi (horaires variables : 7h-14h ou 8h-15h)

Missions :

- Organisation, planifier et réaliser la préparation des repas (préparation froide et cuisson) le respect des règles d'équilibre nutritionnel, des besoins alimentaires des résidents et dans le respect des normes sanitaires en vigueur,
- Passer les commandes auprès des fournisseurs
- Superviser et participer à la réception, au stockage et à la gestion des approvisionnements dans le respect des règles d'hygiène et des modes de conservation des aliments,

- Etablir les menus sur 4 à 6 semaines, en respectant les contraintes nutritionnelles et les produits locaux
- Assurer la distribution des repas selon les modalités définies par l'établissement (présence en salle de restaurant auprès des convives notamment),
- Manager une équipe de 4 personnes (planning, évaluation des compétences, suivi des formations de l'équipe...)
- Organiser et participer 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,
- Choisir les produits de nettoyage appropriés à chaque utilisation et respecter les plannings et le plan de nettoyage-désinfection,
- Participer et s'impliquer dans les projets de l'établissement,
- Effectuer un reporting régulier auprès de la direction de l'établissement.

Diplôme(s) :

Bac professionnel cuisine requis

Profil demandé :

- ✓ Expérience confirmée en tant que chef(fe) de cuisine
- ✓ Connaissances en restauration collective appréciées
- ✓ Maîtrise des normes d'hygiène et de sécurité (HACCP, application du plan de maîtrise sanitaire)
- ✓ Maîtrise des outils informatiques pour la gestion des commandes et des menus
- ✓ Aptitudes managériales, sens de l'organisation et capacité à motiver une équipe
- ✓ Sensibilité aux besoins spécifiques des personnes âgées et à la qualité des repas
- ✓ Créativité, rigueur, esprit d'équipe, discrétion et empathie

Rémunération :

Salaires **minimum** par mois de **1801,74 € brut** (échelon 1) + **450 € brut prime fonction + prime complémentaire** équivalente à 1/12^{ème} de la rémunération

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^o 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.