



LE PUY EN VELAY, le 25 juillet 2025

L'Association Hospitalière Sainte-Marie recherche pour
La Résidence St Dominique, située à CRAPONNE SUR ARZON un :

CUISINIER – H/F

PRESENTATION DU GROUPE :

L'Association Hospitalière Sainte-Marie, 5 600 collaborateurs répartis sur 8 départements, est leader dans la prise en charge psychiatrique et médico-sociale en France. L'Association gère des établissements privés de statut ESPIC situés dans les Alpes-Maritimes, Ardèche-Drôme, Aveyron, Haute-Loire, Puy de Dôme-Allier et le Rhône.

PRESENTATION DE L'ETABLISSEMENT :

Située dans le centre-ville de Craponne sur Arzon en Haute-Loire, L'EHPAD Saint Dominique assure l'hébergement de personnes âgées dépendantes.

Le suivi des résidents est réalisé par une équipe pluridisciplinaire de professionnels paramédicaux, qui veillent au quotidien au bien-être des résidents par un accompagnement bienveillant et respectueux.

VOTRE MISSION :

Vous serez en charge de réaliser l'ensemble de la prestation culinaire d'un établissement ou les préparations relevant de votre partie en fonction de l'organisation du travail et du nombre de personnes en cuisine.

Vous contribuez aussi à la préparation des repas destinés à quatre établissements extérieurs (2 écoles, centre de loisirs et crèche).

Par l'application et la traçabilité des règles d'hygiène et de sécurité alimentaire, par votre connaissance des besoins et des attentes des résidents, vous mettrez en œuvre les techniques de production culinaire pour réaliser des plats de qualité, sains et équilibrés qui, dans le respect des réglementations et dans un souci de maîtrise des coûts, concourt au plaisir, au bien-être et à la santé des résidents.

Vous exercerez votre métier au sein d'une équipe de 3 cuisiniers (ce poste y compris).

En collaboration avec vos co-équipiers, l'équipe de direction et en relation avec les professionnels des autres services (agents hôteliers, animatrice, aides-soignantes, équipe administrative) vous participerez au projet global de la structure et contribuerez au maintien de l'autonomie des personnes âgées et au lien social au sein de l'établissement.

ACTIVITES PRINCIPALES :

- ⇒ Approvisionnement et stockage dans la réglementation qui s'applique,
- ⇒ Organiser la production culinaire en assurant la sécurité alimentaire,
- ⇒ Cuisiner en restauration collective,
- ⇒ Participer à la distribution des repas.

SAVOIR FAIRE / APTITUDES :

- ⇒ Connaissances culinaires,
- ⇒ Connaissances opérationnelles sur les textures modifiées et adaptées pour les résidents ayant des troubles de la déglutition (facultatif),
- ⇒ Qualités visuelles et gustatives des préparations adaptées aux besoins des résidents,
- ⇒ Respect des normes d'hygiène,
- ⇒ Qualités humaines et relationnelles vis-à-vis des résidents,
- ⇒ Bon positionnement professionnel vis-à-vis de ses co-équipiers, des autres collaborateurs, des résidents et de la hiérarchie,
- ⇒ Capacités d'adaptation,
- ⇒ Rigueur, réactivité, ponctualité,
- ⇒ Maîtrise de soi, disponibilité et discrétion professionnelle,
- ⇒ Capacités d'organisation, d'anticipation et d'autonomie personnelles démontrées,
- ⇒ Sens du travail en équipe,
- ⇒ Respect des règles professionnelles de sécurité sanitaire et d'hygiène alimentaire mais également des règles déontologiques spécifiques aux établissements médico-sociaux (secret professionnel).

VOTRE REMUNERATION :

Suivant Convention Collective FEHAP.

TYPDE DE CONTRAT :

- ⇒ CDI,
- ⇒ Temps de travail : temps partiel : 0.8 ETP.

VOTRE PROFIL :

- ⇒ CAP – BEP cuisine : exigé,
- ⇒ Expérience en cuisine collective souhaitée.

HORAIRES DE TRAVAIL :

- Vous travaillerez en journée continue, du lundi au vendredi : 7H30 / 14H30,
- 1 Week-end sur 3 travaillé (7H30-14H30 / 17H00-20H00).

Merci de postuler par e-mail : rh.recrutement.puy@ahsm.fr

AGISSONS ENSEMBLE ET PARTAGEONS NOS VALEURS



