



**Le Centre Communal d'Action Sociale de Saumur recrute
pour sa Maison de retraite « La Croix Verte »**

un cuisinier (H/F)

poste à temps complet à pourvoir à compter du 01/04/2026

**Titulaire du cadre d'emploi des adjoints techniques
A défaut, CDD d'un an renouvelable – article L.332-14 du CGFP**

Poste ouvert aux candidats reconnus travailleurs handicapés

L'EHPAD « Résidence La Croix Verte » est un établissement géré par le CCAS de la Ville de Saumur, qui a ouvert ses portes en 2024.

Comportant une cuisine entièrement équipée de matériel professionnel dernier cri, notre établissement a l'ambition de proposer à ses 81 résidents une cuisine traditionnelle familiale, de plaisir, respectant les goûts et les envies des résidents et tenant compte de leurs besoins.

Missions :

Au sein d'une équipe composée d'un cuisinier, de 4 aides-cuisine et d'une chargée des commandes et de l'économet, vos missions sont :

- Participer à l'élaboration des menus avec l'équipe et la diététicienne,
- Participer à passer des commandes,
- Réceptionner, contrôler et ranger les marchandises,
- Participer à la commission « menus »,
- Préparer des repas en respectant les régimes alimentaires spécifiques et les textures adaptées aux résidents,
- Dresser les assiettes en salle de restauration, mettre en valeur les présentations,
- Nettoyer et désinfecter la cuisine et le matériel dans le respect strict des normes d'hygiène et de sécurité alimentaire (HACCP),
- Collaborer avec le personnel de l'EHPAD pour assurer le bon déroulement des services et plus généralement pour contribuer au meilleur accompagnement des résidents.

Vos atouts et compétences :

Vous êtes titulaire d'un diplôme ou d'un titre de cuisinier (BTS Hôtellerie restauration, bac professionnel restauration, CAP Cuisine, etc.) ou avez une expérience significative en restauration, idéalement collective de santé, qui saura faire la différence.

Compétences attendues :

- Connaissance des régimes alimentaires spécifiques et des techniques de cuisine adaptées (textures modifiées...),
- Maîtrise de l'utilisation des matériels de cuisine récent,
- Maîtrise de l'organisation de la production à J+1 à 3, avec cuissons de nuit, etc.,
- Maîtrise des techniques culinaires, des normes HACCP et de l'outil informatique.

Qualités attendues :

- Aimer travailler en équipe, dans un esprit de collaboration et d'entraide
- Faire preuve de rigueur (respect des demandes et contraintes) , d'autonomie et adaptabilité
- Avoir le sens de l'organisation et du service pour une recherche de progrès continue d'amélioration
- S'investir dans la vie de l'établissement de santé

Dynamique et proactif, vous mettrez votre passion et vos compétences au service d'une cuisine saine, de qualité, élaborée à base de produits frais.

Conditions du poste :

1 semaine sur 2 : 07h00-14h18 / 1 semaine sur 2 : 12h15-19h33

1 week-end sur 3 : 07h30-14h48

RTT

Rémunération statutaire

RIFSEEP

Prime SEGUR

Titres restaurants

Groupeement d'actions sociales (si adhésion)

Candidatures possibles jusqu'au : 05/03/2026

Entretiens de recrutement : 10/03/2026 après-midi

Pour postuler : rendez-vous sur le site www.ville-saumur.fr : rubrique Démarches - offres d'emplois
Envoyez votre candidature à l'attention de Monsieur le Président du CCAS
(lettre de motivation + CV en format PDF)
en indiquant la référence « CUISNIER – EHPAD »