



Bienvenue chez...vous !

Qui a dit que restauration collective ne pouvait pas rimer avec sens du service technique culinaire, produits frais et innovation ?

Le secteur médico-social (maison de retraite / établissements pour personnes handicapées, etc.), de par la spécificité des personnes accompagnées, offre toutes ces opportunités. Et ça tombe bien, puisque Restonis est spécialisée dans ce secteur !

Faisons connaissance...

Filiale d'Adef Résidences (Association Spécialisée dans la création et la gestion de maisons de retraite et d'établissements handicap), Restonis compte à ce jour 42 restaurants sur l'ensemble du territoire français, et plus de 150 collaborateurs.

Nous rejoindre, c'est :

- Valoriser votre savoir-faire et votre technique culinaire
- Exprimer votre passion du service
- Faire plaisir, en œuvrant pour le bien-être des personnes accompagnées
- Evoluer dans une entreprise à taille humaine, reconnue pour ses valeurs professionnelles
- Bénéficier d'un accompagnement à la prise de poste et de formations professionnalisantes continues
- Découvrir et innover, pour s'adapter aux besoins des populations

Missions :

Sous l'autorité du Chef gérant, vous participez à la **production culinaire** (chaud et froid). Restonis s'engage sur des services de restauration soignés et variés (mise en valeur des plats, animations, respect des textures et régimes), en travaillant avec des **produits frais et de saison**, afin de garantir le coté nutritionnel et le plaisir gustatif. **Une cuisine maison**, pour se faire plaisir tout en faisant plaisir, en veillant au respect **des règles d'hygiène et de sécurité**.

Vous participez à la gestion des stocks, passation des commandes.

Vous participez à l'animation et à la formation de l'équipe.

Lieu de mission : Maison du LENDEHOF à Truchtersheim (EHPAD d'environ 85 résidents avec une équipe de 5 personnes)

Poste de Second de Cuisine en CDI Temps plein (151h67)

Travail un week end sur deux.

Profil :

De formation culinaire (au minimum CAP cuisine) vous justifiez d'une expérience réussie en restauration d'au moins 2 ans (idéalement en collectivité)

Vous maîtrisez les techniques culinaires (entrée, plat, dessert et pâtisserie) et vous avez une connaissance des textures modifiées et des régimes alimentaires. Les normes HACCP n'ont plus de secret pour vous.

Une connaissance des outils informatiques ainsi que les outils de gestion (commande) est un plus.

Nous recherchons un professionnel confirmé et autonome, capable de réaliser une cuisine familiale dans un cadre convivial où la proximité, le relationnel, l'échange sont déterminants.

Passionné par votre métier, vous faites preuve d'implication, de réactivité.

Les missions vous intéressent et correspondent à votre savoir-faire ? Alors n'hésitez plus, rejoignez-nous !

Envoyez votre CV et lettre de motivation à : cv@restonis.fr ou postulez directement sur notre site internet : www.restonis.fr