



Cuisinier

L'HGIAP est un établissement sanitaire et médico-social, géré par la Fondation Chantepie-Mancier, reconnue d'Utilité Publique en 1898 et participe au Service Hospitalier depuis 1977.

L'établissement coordonne une filière interne gériatrique composée :

Pôle Autonomie : Service de Soins à Domicile (SSIAD) & Équipe Spécialisée Alzheimer (ESA)

Pôle Ambulatoire : consultations mémoire et gériatriques, hôpital de jour d'évaluation (Bilans), hôpital de jour de rééducation, accueil de Jour, équipe mobile infirmières

Pôle Hospitalisation : Unité de Médecine aiguë & Unité de Soins de Suite et Réadaptation

Pôle Hébergement : Unité de Soins de Longue Durée & EHPAD

<i>Mission générale</i>
Nous recherchons un(e) « Véritable cuisinier » doté(e) d'une réelle technicité et un savoir-faire culinaire capable de bousculer et réinventer la restauration collective, pour le plus grand plaisir de nos patients, résidents (150 personnes) et leurs familles.
<i>Description du poste</i>
La cuisine est votre espace de jeu, vous êtes passionné par votre métier, rejoignez une équipe dynamique composée d'un chef, de 3 autres cuisiniers et un commis. Vous contribuez à offrir des soins et une prise en charge de qualité. Nous offrons des opportunités de développement professionnel, un soutien continu et une ambiance de travail conviviale.
<i>Diplôme souhaité</i>
CAP cuisinier obligatoire
<i>Expérience requise dans le poste</i>
Expérience significative sur un poste similaire
<i>Localisation</i>
L'Isle Adam, 95290
<i>Contrat et temps de travail</i>
Temps plein, CDI
<i>Rémunération</i>
À partir de 2 100,00€ par mois
<i>Date de prise en poste envisagée</i>
Dès que possible

Permis B exigé

Vous pouvez transmettre votre candidature (CV et LM) à l'adresse courriel suivante :

recrutement@hgiap.fr