



La Clinique des Augustines de Malestroit (Morbihan) recrute **CUISINIER (h/f)**

Vous partagez nos valeurs ? Vous aimez travailler dans un cadre à la fois historique et innovant et rêvez d'exercer votre métier à moins de 30 mn du Golfe du Morbihan et proche de la côte océane ?

Rejoignez-nous !

Etablissement de santé, privé, à but non lucratif (ESPIC sous convention CCN51 FEHAP), disposant d'une identité forte, et de plus de 100 ans d'existence sur le territoire, la clinique des Augustines est **située près de Vannes** et bénéficie d'un rayonnement territorial remarquable.

Avec ses 150 lits et places, la Clinique des Augustines met un point d'honneur à servir de « bons petits plats » à ses patients, servis à l'assiette avec de vrais couverts dans leur chambre, ainsi qu'à ses équipes dans la salle de restauration (soit au total 400 repas par jour).

Notre établissement est reconnu pour la qualité de sa restauration, composée à 70% de « fait-maison » et de fruits et légumes approvisionnés auprès de producteurs locaux et biologiques autant que possible. (*qualité de la nourriture 2023 : 6% produits bio et 42% durables et de qualité, cf. déclaration « ma-cantine.agriculture.gouv.fr »*). Le service restauration n'utilise plus de plastique ni pour sa production ni pour le service et est engagé dans une démarche de réduction drastique de son gaspillage.

Si vous aimez cuisiner, à partir de bons produits et que vous partagez nos valeurs, rejoignez-nous !

Description du poste et profil :

Sous l'autorité du chef cuisinier et son adjoint, vous intégrerez une équipe dynamique composée d'une quinzaine d'agents. Vous confectionnerez des préparations culinaires **chaudes et froides** tout en veillant à leur qualité gustative. Vous réaliserez également des préparations culinaires **spécifiques** pour les différents régimes des patients (mixées, hachées, diabétique, enrichies, personnalisation...).

Entretien des matériels et des locaux de la cuisine feront aussi partis de vos missions.

Titulaire d'un Bac pro ou BEP cuisine, vous disposez d'une expérience idéalement en restauration collective (prestation hôtelière) et êtes formé (e) à l'HACCP.

Vous êtes reconnu(e) pour votre travail en autonomie, votre sérieux et dynamisme.

Poste en CDD à Temps plein d'une durée de 3 mois renouvelable à pourvoir dès que possible.

Veillez adresser CV et lettre de motivation à l'adresse suivante : candidature@ghsa.fr

Pour toute question, vous pouvez nous joindre au 02 97 73 18 03.