



Le 27/09/2021

Recrutement Chef cuisinier H/F
Maison de Nicodème – CDI à Temps Plein
Poste basé à Nantes à pourvoir au 1^{er} trimestre 2022

Le Groupe Hospitalité Saint-Thomas de Villeneuve (HSTV), regroupe 9 établissements à but non lucratif et emploie 2400 professionnels au service des patients et des résidents dans le domaine sanitaire et médico-social.

Dans la perspective de l'ouverture de la Maison de Nicodème, maison de soins palliatifs de 18 lits à Nantes au 1^{er} trimestre 2022, l'Hospitalité Saint Thomas de Villeneuve recrute un Chef cuisinier. L'ambition de la Maison de Nicodème est de créer un lieu où le soin sera tourné vers les patients et les familles, un lieu ouvert sur la ville, un lieu d'excellence et d'humanité.

Dans le cadre de votre fonction de Chef cuisinier, vous aurez pour missions :

- Elaborer une carte de plats adaptée aux patients ainsi qu'à l'équipe
- Assurer la préparation des repas
- Travailler les textures, être attentif la présentation et à la qualité des plats préparés
- Respecter les normes de sécurité et d'hygiène
- Contrôler le bon fonctionnement du matériel
- Gérer les commandes et les stocks, participer à l'élaboration du budget restauration
- Participer à la distribution des repas
- Contribuer à l'hygiène globale de la cuisine et de la salle de restaurant
- Participer à la logistique, réception des commandes, déchets...
- Travailler en équipe pluridisciplinaire
- Participer au projet « lieu ouvert sur la ville »

Vous êtes titulaire d'un bac professionnel cuisine idéalement et vous possédez une expérience en cuisine. Avant tout passionné par votre métier, votre esprit d'équipe, votre créativité et votre polyvalence sont des atouts qui feront la différence. Vous possédez également de bonnes capacités relationnelles.

Vous avez envie de vous investir dans un projet où les valeurs humaines fortes sont au service des patients et de leur famille, alors adressez votre candidature à recrutement.nicodeme@hstv.fr avant le 20 octobre 2021.