



## SOIGNER ET ACCOMPAGNER AU QUOTIDIEN

VOUS SOUHAITEZ VOUS INVESTIR DANS UN ETABLISSEMENT  
OU L'HUMAIN EST AU CENTRE DE NOS PREOCCUPATIONS,

Nous recherchons  
un Responsable de cuisine H/F  
Sur le site de Vinay.

### INFOS SUR LE POSTE :



**Localisation :**  
EHPAD de Vinay  
(38470 Vinay)



**Salaire Net mensuel :**  
Selon la grille tarifaire hospitalière et  
expérience.



**Niveau requis :**  
Diplôme CAP cuisine, et expérience en  
cuisine collective souhaitée.

**Contrat :** CDD



**Temps de travail :** Temps plein, temps partiel  
possible.

**Prise de fonction :** Dès que possible

### LE CHIVI EN QUELQUES MOTS

Situé au pied du Vercors, en Isère, à équidistance entre Grenoble et Valence dans la Drôme, le CHIVI est un établissement hospitalier de proximité à taille humaine avec une proportion forte de médico-social : On compte 900 professionnels pour 735 lits et places. Le CHIVI a reçu une certification : Haute Qualité des Soins en 2022.

Nos valeurs : la sécurité des soins, la compétence, le respect et le travail en équipe, sont les socles de nos projets d'établissement et de Territoire.

Au sein du CHIVI de nombreuses perspectives d'évolutions professionnelles vous seront offertes dans l'écoute et le respect en conciliant au maximum la vie professionnelle et la vie personnelle.

### POSTULEZ SUR :

[emploi@chivi.fr](mailto:emploi@chivi.fr)

Service RH,  
Résidence de soins Le Perron  
3160 route d'Izeron  
38160 SAINT SAUVEUR

ou en scannant ce QR code



SCAN ME



### VOS MISSIONS

Vous êtes responsable du service restauration sur le site de Vinay :  
(102 résidents et portage de repas soit environ 2000 repas/semaines) avec une équipe de 8 personnes. La production s'effectue en liaison froide.

Vous réalisez :

- Le management de l'équipe (planning, évaluation...)
- Préparer et envoyer de commandes liées à la production et à la dotation épicerie sur logiciel de commande, en cas d'absence du responsable de service.
- La production des préparations froides et chaudes.
- Le dressage des plats pour le service (présentation, assemblage, finition...).
- L'entretien et au nettoyage du poste de travail, des ustensiles, des équipements ou de la cuisine selon la réglementation HACCP.
- Participer à réceptionner et ranger des produits frais et surgelés lors de leur arrivage.

-Relations avec les fournisseurs et le service achats

-Relations avec les clients

Nous recherchons une personne motivée ayant la volonté de progresser et de s'intégrer dans une équipe.

COMPETENCES REQUISES

Capacité à respecter et appliquer les consignes d'hygiène et de sécurité alimentaire.



LE CENTRE  
HOSPITALIER  
DE SAINT  
MARCELLIN



L'EHPAD  
DE VINAY



LA RESIDENCE DE  
SOINS LE PERRON  
DE ST SAUVEUR



L'EHPAD  
DE  
CHATTE