









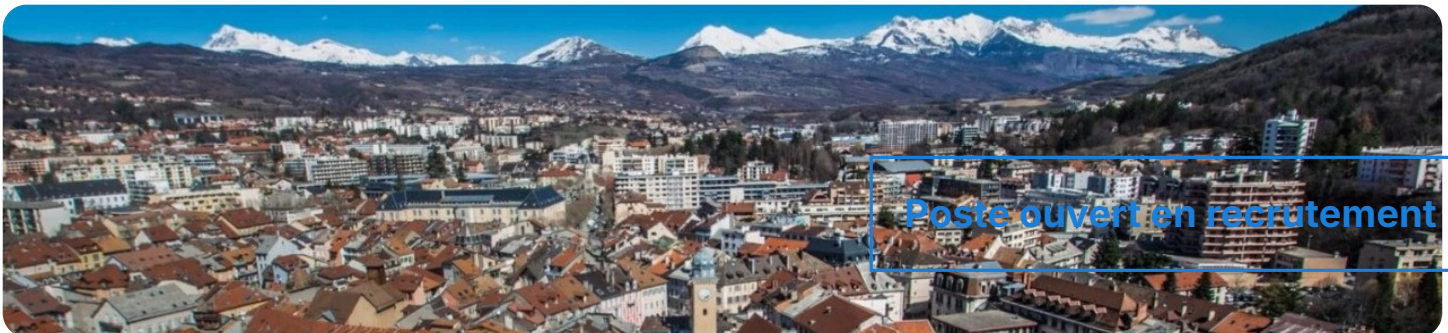


# CUISINIER EHPAD H/F

GAP | CONTRACTUEL

-  Filière : **Technique**
-  Métier : **Restauration**
-  Catégorie : **C**
-  **Adjoint technique territorial-ATT**
-  CDD 6 mois
-  Lieu : **GAP**
-  **Contractuel**
-  Expérience : **Autre**
-  Rémunération statutaire + régime indemnitaire
-  Date limite : **30/06/2026**



## Descriptif et missions

**Ce poste est à pourvoir à GAP.**

### **CUISINIER EHPAD H/F**

Confectionner des repas dans le cadre d'une cuisine collective en Ehpad.  
Suppléer en cas d'absence, le responsable de la restauration.

#### FONCTIONS SPÉCIFIQUES :

1. Gérer les commandes, les livraisons et élaborer les menus en l'absence du responsable.
2. Réaliser les repas pour les résidents et le personnel suivant le besoin  
préparer les plateaux repas, en assurant la coordination et la direction des

seconds de cuisine.

3. Appliquer et faire appliquer les règles d'hygiène et de sécurité et la méthode H.A.C.C.P.

4. Assister l'organisation du service en salle des repas et éventuellement aider au service.

5. Participer à la gestion des divers régimes médicaux en liaison directe avec l'infirmierie.

6. Faire exécuter et exécuter des travaux de nettoyage et de désinfection des locaux collectifs et du matériel de cuisine.

7. Faire respecter et respecter les règles d'hygiène et de sécurité en manipulant les produits détergents.

FONCTIONS GÉNÉRALES :

8. Etre responsable des clefs -passe- permettant l'accès à la cuisine.

9. Etre en mesure de remplacer un agent de l'équipe en cas de carence de personnel.

10. Participer au suivi du plan de maîtrise sanitaire.

11. Appliquer les consignes générales de sécurité, se mettre à disposition du responsable incendie lors de tout déclenchement d'alarme.

---

## Profil recherché

COMPÉTENCE (S) NÉCESSAIRE (S) POUR LE POSTE :

CAP cuisinier exigé.

Connaissances de la méthode H.A.C.C.P.

EXPÉRIENCE PROFESSIONNELLE NÉCESSAIRE POUR LE POSTE :

Connaissance en restauration collective et notamment les repas destinés aux personnes âgées.

Remplacement temporaire d'un agent absent (longue durée)

EC21323

---

## Avantages collectifs au travail

- Prise en charge Mutuelle
- Abonnement CNAS ou FNAS



## Description de la collectivité

La Ville de Gap et la Communauté d'Agglomération Gap-Tallard-Durance sont situées dans le Département des Hautes Alpes (05) en Région Provence Alpes Côte d'Azur et comptent 40 631 habitants pour la Ville et 50 302 dans l'Agglomération.

La commune est chef-lieu du Département et la plus peuplée de la moitié sud du massif alpin.

L'Agglomération a été créée en 2016 et comprend 17 communes.



[Voir toutes les offres de Ville de GAP](#) - [Voir tous les postes vacants "CUISINIER EHPAD H/F"](#) - [Voir toutes les offres de ce cadre d'emploi](#)

