



La Ville de Champigny-sur-Marne recrute Une Cheffe ou un Chef cuisinier en EHPAD

Cadre d'emplois des agents de maîtrise territoriaux – Réf. SOL/CHEFCUISINE/11-25

Poste ouvert aux contractuels (CDD de remplacement)

À L'EHPAD de Champigny, le secret d'une bonne recette ? Une pincée de savoir-faire, un zeste de bienveillance et beaucoup d'attention.! Rejoignez-nous!



Contexte

Champigny-sur-Marne (77 883 habitantes et habitants, 3^e ville du Val-de-Marne) est une commune dynamique, humaine et solidaire, où les valeurs du service public s'expriment dans chaque métier. Au sein de la Direction Solidarité du CCAS, l'EHPAD Joseph Guittard accueille 77 résidentes et résidents âgés, dans un environnement chaleureux et respectueux de leur dignité. La restauration y tient une place essentielle : elle rythme les journées, crée du lien et participe au bien-être des résidentes et des résidents. Dans ce cadre, la Ville recrute une Cheffe ou un chef cuisinier passionné, capable de conjuguer savoir-faire culinaire, humanité et esprit d'équipe.



Vos missions principales

Sous la responsabilité du Directeur de l'établissement et du cadre hôtelier, vous assurez la qualité gustative, nutritionnelle et sanitaire des repas servis aux résidentes et résidents et pilotez l'équipe de cuisine de 3 agents.

- Vous élaborez des menus équilibrés et adaptés aux besoins des résidentes et résidents, en lien avec les équipes médicales, et animez la vie culinaire de l'EHPAD à travers des repas à thème et des moments conviviaux.
- Vous réalisez une cuisine "fait maison", variée et savoureuse, dans le respect des régimes spécifiques et des règles d'hygiène alimentaire (HACCP).
- Vous veillez à la bonne gestion des stocks et des approvisionnements, au contrôle des denrées et à la maîtrise des coûts.
- En véritable chef d'équipe, vous encadrez trois agents, organisez leur activité et cultivez une ambiance de travail bienveillante, efficace et conviviale



Conditions d'exercice

- Poste à temps complet
- Horaires en journée, amplitude adaptée au service des repas.
- Lieu : l'EHPAD Joseph Guittard – 21 rue des Hauts Moguichets, Champigny-sur-Marne



Profil recherché

- CAP, BEP ou Bac Pro cuisine, hôtellerie/restauration.
- Expérience en restauration collective, idéalement en structure médico-sociale.
- Maîtrise des règles HACCP, gestion des stocks et adaptation des textures.
- Sens de l'organisation, de la rigueur et de la créativité.
- Esprit d'équipe, bienveillance et aptitude à encadrer.
- Goût du contact avec les personnes âgées et plaisir du travail bien fait.



Pourquoi rejoindre Champigny ?

- Une Ville engagée pour la solidarité, l'autonomie et la dignité des aînés
- Une équipe à taille humaine, attentive et solidaire
- Une politique de rémunération en évolution : prime annuelle, IFSE, CIA (individuel et collectif)
- Des services au quotidien : restaurant d'entreprise, Foodles, prestations sociales CGOS, titres restaurant
- Un Pack compétence : centre de formation interne (CESAAM, parcours personnalisés, accompagnement professionnel)



Postulez avant le 10 décembre 2025



À l'attention de Monsieur le Maire- Envoyez votre candidature à : service.recrutement@mairie-champigny94.fr

Référence à mentionner : SOL/CHEFCUISINE/EHPAD/11-25

3/11/2025