C.C.A.S
VILLE DE NICE

DIRECTION DE LA VIE DES SENIORS ET AUTONOMIE

5-7 Avenue Ferrix 06100 NICE

Catégorie C - Filière Technique

Cuisinier/cuisinière en EHPAD

Ref : 2026/CCA47

Date limite de candidature : 11-12-2026

Le CCAS de Nice c'est…

un acteur essentiel du lien social dans la ville, au service des habitants les plus fragiles. Chaque jour, près de 600 agents accompagnent les Niçois, proposent des aides et des services personnalisés, et travaillent à favoriser l'inclusion, la solidarité et le bien-être de tous.

Contexte du recrutement et définition de poste

Vous rejoindrez la Direction de la Vie des Seniors et de l'Autonomie, au sein de l'EHPAD Grosso, qui accueille et accompagne des personnes âgées dépendantes ainsi que leur entourage. Chaque jour, vous participerez à la préparation et au service des repas et des collations des résidents. Vous assurerez l'hygiène et la propreté des locaux dédiés à la préparation et à la prise des repas, dans le respect des règles HACCP et de la sécurité sanitaire et alimentaire. Vous contribuerez également à véhiculer une image positive de l'EHPAD et de la collectivité à l'extérieur.

Le défi à relever ? Assurer la préparation et le service des repas, dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité alimentaire

Vos missions au quotidien :

Vous assurerez la **préparation et la présentation des repas**, la remise en température des plats, ainsi que la préparation du petit-déjeuner et des collations, en veillant au respect des recettes, des régimes particuliers et à la qualité du service auprès des résidents. Vous organiserez la **liaison froide**, en garantissant le respect de la chaîne du froid, le contrôle des températures, le conditionnement, l'étiquetage et la conservation des préparations conformément au plan de maîtrise sanitaire. Vous prendrez en charge la **réception et la gestion des marchandises**, en contrôlant les livraisons, les dates de péremption et la rotation des stocks, tout en participant aux inventaires et à la limitation des pertes. Vous appliquerez les **règles d'hygiène et de sécurité alimentaire (HACCP et PMS)**, assurerez la traçabilité des contrôles et veillerez au nettoyage et à la désinfection quotidiens de la cuisine, du matériel, du mobilier et de la réserve alimentaire. Vous signalerez les éventuels dysfonctionnements et besoins de maintenance. Enfin, vous préparerez la salle de restauration à l'occasion des fêtes et des conférences.

Ce qu'il faut savoir sur le poste :

• Cycle de travail : 35 heures hebdomadaires - Planning en 10h	**NBI : NON** **Groupe RIFSEEP : 6**

- *Ces horaires peuvent varier en fonction des nécessités du service*
- Accès Tram ligne 1 : Arrêt "Valrose Université" ou Bus n°11, 16, 37 : Arrêt "Vallot"
- Possibilité de stationnement gratuit : NON

Temps partiel : NON

Accessibilité PMR : NON

Travail en open-space : NON

Télétravail : NON

Pourquoi nous ?

- **Rémunération dynamique** comprenant une indemnité mensuelle de fonction dont le montant dépend du niveau de responsabilité, et qui est réexaminée chaque année pour tenir compte de l'expérience acquise. De plus, des primes sont versées deux fois par an en juin et en novembre, et un Complément Indemnitaire Annuel (CIA) vient reconnaître l'engagement particulier de nos collaborateurs,
- **39 jours de congés pour un temps plein** (25 jours de congés annuels + 14 RTT), 25 jours de congés pour un temps plein 35h, sauf temps de travail annualisés,
- **75% de prise en charge** des transports et la possibilité de bénéficier du forfait mobilité durable,
- **Participation à la mutuelle santé** et au contrat de prévoyance collectif,
- **Chèques vacances et culturels, avantages du comité d'œuvres sociales**, accès gratuit aux musées et au Parc Phoenix pour les résidents métropolitains,
- **Tickets restaurant** (valeur faciale 10 €), hors directions disposant d'une cantine,
- **Formations, ateliers de reconversion** pour des perspectives d'évolution tout au long de la carrière et une école de management interne (Ecole des Cadres) offrant des parcours de bac+3 à bac+5.

Mais aussi pour :

- Agir concrètement pour une ville plus verte et plus résiliente
- Une métropole qui innove (tout en étant classée au patrimoine mondial de l'Unesco)
- Travailler là où d'autres partent en vacances
- Rejoindre une administration aux opportunités variées, avec plus de 580 métiers.

Profil

Ce poste est fait pour vous si :

- Vous êtes titulaire d'un diplôme de niveau **CAP/BEP cuisine** ou **hôtellerie/restauration,**
- Vous maîtrisez les **techniques culinaires de restauration collective,** la liaison froide et les **règles d'hygiène alimentaire (HACCP),**
- Vous connaissez les règles de **traçabilité,** de **stockage**, de **conservation** et de **remise en température,**
- Vous **maîtrisez** les **textures modifiées** et les **régimes alimentaires** spécifiques aux personnes âgées,
- Vous savez utiliser les **équipements professionnels de cuisine** et appliquer les **démarches qualité,**
- Vous appréciez le **travail en équipe pluridisciplinaire** et possédez un **bon relationnel avec les seniors,**
- Vous faites preuve de **discrétion**, d'**honnêteté** et de **sens des responsabilités.**

Et c'est un vrai plus si : Vous justifiez idéalement d'une expérience en restauration collective, notamment en restauration médico-sociale ou auprès de personnes âgées.

Ce poste est ouvert à un agent de catégorie C de la filière Médico-sociale