



<https://latribunelibre.com/emploi/chef-de-cuisine-f-h-34>

## Chef de Cuisine F/H

### Description

Rejoignez l'équipe de l'EHPAD Korian Parc de l'Abbaye à Saint-Cyr l'Ecole. Notre établissement est un lieu de vie dynamique, ouvert sur la ville qui cultive les liens avec les familles et les acteurs locaux à travers de nombreux moments de partage et de convivialité. En complément des prestations et standards du groupe Korian, nous proposons à nos résidents une offre singulière qui prend en compte l'ensemble des besoins de nos 85 résidents.

### Les missions du poste

#### Pilote

de la cuisine, vous organisez, encadrez et participez à la production culinaire tout en veillant à l'excellence gustative, à la rigueur des normes et à la satisfaction des résidents.

– Préparer, organiser et superviser la production chaude et froide, le nettoyage et la traçabilité ;

– Garantir le respect des régimes spécifiques et l'écoute des retours clients

– Assurer la satisfaction des résidents et des convives invités et participer au service selon les besoins ;

– Participer à l'animation de l'établissement : menus à thèmes, fête des familles, etc.

– Animer et former l'équipe en cuisine ;  
– Maîtriser le budget pour les approvisionnements et les stocks ;  
– Contrôler l'entretien de la cuisine, des installations et du matériel ;  
– Respecter les règles de qualité, d'hygiène et de sécurité en vigueur (HACCP) ;  
– Contribuer activement à la démarche qualité et à la vie de la résidence.

### Notre proposition :

– Localisation  
: Saint Cyr l'Ecole (78210)

– Date  
prise de poste : dès que possible

### Organisme employeur

Korian

### Type de poste

Temps plein

### Secteur

CONSEIL POUR LES AFFAIRES  
ET AUTRES CONSEILS DE  
GESTION

### Lieu du poste

78545, ST CYR L ECOLE, ST CYR  
L ECOLE, France

### Date de publication

10 janvier 2026 à 12:03

### Valide jusqu'au

09.02.2026

- CDI  
statut cadre au forfait jour (213 jours / an)
- Rémunération :  
selon profil
- Avantages  
: des horaires stables, un panel de formations proposées dès votre arrivée ; les avantages d'un grand groupe (CSE, primes, aide à la mobilité, etc.)

## **Qualifications**

Prêt(e) à faire partie de l'aventure ? Voici les talents et atouts que nous recherchons :

- Titulaire d'un diplôme en cuisine (Type CAP – Bac Pro au minimum) ;
- Vous êtes un manager d'expérience ;
- Vous maîtrisez les outils informatiques ;
- Vous aimez le travail en équipe ;
- Les règles HACCP n'ont plus de secret pour vous ;
- Vous respectez les procédures et savez les faire appliquer !

La connaissance du secteur de la restauration collective, idéalement en EHPAD est un réel atout.