

# La F'MS RECRUTE

Pour la MECS LA PASSERELLE à EPINAL  
Un Chef de cuisine H/F  
CDI à 100%

Offre n°2025-205  
Date de publication :  
12/12/2025

POSTE À POURVOIR À COMPTER DU 12 JANVIER 2026

## DESCRIPTION DU POSTE

Rejoignez une équipe de 2 cuisiniers sous la responsabilité du coordonnateur de cuisine et du directeur d'établissement, vous serez amené à réaliser **les missions suivantes** :

- Le ou la Chef(fe) de cuisine accompagne l'équipe dans son bon fonctionnement.
- Il/elle est l'interlocuteur privilégié auprès de la direction et du coordonnateur de cuisine et fait preuve de force de proposition.
- Il/elle élabore les menus dans le respect de l'équilibre alimentaire, s'assure de la satisfaction des résidents et du personnel et, si nécessaire, met en place des actions correctives.
- Il/elle veille au bon entretien quotidien de la cuisine, de son matériel et de ses annexes.
- Il/elle garantit le respect des normes d'hygiène (BPH, HACCP) et le suivi de la traçabilité à l'aide des outils en place.
- Il/elle gère rigoureusement les stocks, réalise les commandes en fonction des besoins réels, en privilégiant les produits frais et les circuits courts, dans le respect du budget imparti.

## VOTRE PROFIL

### Diplôme et expérience

- Diplôme technique en lien avec la cuisine
- Expérience significative en cuisine

### Spécificités

- Permis B (voiture de service).

### Compétences

- Rigueur
- Maîtrise des Techniques Professionnelles
- Esprit d'équipe

## RÉMUNÉRATION ET AVANTAGES

- Rémunération selon profil et expérience (application de la CCN du 15/03/1966), prime SEGUR (238 € BRUT/mois),
- **9 jours de congés annuels supplémentaires** - congé d'ancienneté, CSE, Mutuelle etc.



## Qui sommes-nous ?

Implantée dans l'Est de la France, la FMS est une entreprise sociale centenaire qui accompagne des hommes et des femmes dans leurs parcours de vie et compte 51 établissements et services.



Pour en savoir plus :



Merci d'adresser votre candidature (CV et lettre de motivation) par mail : [j.henry@f-ms.fr](mailto:j.henry@f-ms.fr) avant le 20 décembre 2025

À Monsieur Jérôme HENRY – Coordonnateur de cuisine .