



On recrute !

CUISINIER

à l'EHPAD public Augustin Labouilhe de St Orens (31650)

AVANTAGES

- ◆ Travail en binôme
- ◆ Equipe de restauration fixe
- ◆ Diététicienne

EXERCICE PROFESSIONNEL

- ◆ Direction
- ◆ Responsable restauration, cuisine et hôtellerie
- ◆ Travail en semaine, 1 week-end/2 et certains jours fériés
- ◆ 2 RTT/mois

VOTRE PROFIL

- ◆ Être utile et placer l'humain au cœur de vos actions.
- ◆ Empathie, Bienveillance, Respect.
- ◆ Sens de l'engagement et de l'organisation.
- ◆ Autonomie, adaptabilité et disponibilité.
- ◆ Capacité à travailler en équipe et sens de l'entraide permanente.
- ◆ Qualités relationnelles et communicationnelles.



CETTE ANNONCE VOUS INTÉRESSE :

CONTACTEZ-NOUS !

responsable-cuisine-hotellerie@labouilhe.fr OU adjoint@labouilhe.fr

05 62 88 44 88