



Devenir cuisinier·ère en CDI

—
dans une maison de retraite ou
une clinique *emeis*.



Sommaire

Chez *emeis*, chacun et chacune jouent un rôle essentiel dans l'accompagnement et le soin des personnes fragilisées. Rejoindre nos équipes, c'est intégrer une entreprise résolument humaine et engagée, qui œuvre pour l'excellence de la prise en soin au quotidien.

Ce livret a été conçu pour vous offrir une vue d'ensemble claire sur ce que signifie rejoindre l'équipe *emeis*.

L'objectif ?

Vous présenter **l'expérience professionnelle *emeis*** : des missions riches de sens, des opportunités d'évolution motivantes, et des avantages pensés pour prendre soin de vous à l'intérieur et à l'extérieur de l'entreprise.

page

04

CHAPITRE 1
Découvrir *emeis*

page

08

CHAPITRE 2
Devenir cuisinier·ère chez *emeis*

page

14

CHAPITRE 3
Mes perspectives d'évolution et mes avantages
chez *emeis*

CHAPITRE 1



Découvrir *emeis*

page

05

Le soin et l'accompagnement personnalisés, pour chaque personne fragilisée

page

06

Nos valeurs et notre raison d'être

Le soin et l'accompagnement personnalisés, pour chaque personne fragilisée

En France, nous sommes plus de **30 000** aides-soignant·e-s, ASH, infirmier·ère-s, médecins, auxiliaires de vie, rééducateur·trice.s, psychologues, kinésithérapeutes, cuisinier·ère-s, gouvernant·e-s, et métiers d'appui... engagé·e-s chaque jour auprès des plus fragiles.

emeis propose une offre globale de services et de soins pour prendre en charge les personnes fragiles et en situation de vulnérabilité :



Au sein de nos **cliniques de santé mentale**



Au sein de nos cliniques de **soins médicaux et de réadaptation**



Au sein de nos **maisons de retraite**



À domicile, avec des **services d'aide sur mesure**



Au sein de nos **résidences services seniors**

Depuis plus de 30 ans, nous accompagnons toutes les fragilités, qu'elles soient **physiques**, **cognitives** ou **mentales**, qu'elles soient temporaires ou au long cours, qu'elles concernent un·e **adulte**, une **personne âgée** ou un·e **adolescent·e** en santé mentale. Nous proposons à chacune des personnes dont nous prenons soin un **parcours sur mesure**, avec une réponse à chaque étape (de la prévention au traitement et jusqu'à la réadaptation).

4 valeurs pour guider notre raison d'être

Ensemble, soyons force de vie des plus fragiles

UN ENGAGEMENT POUR L'HUMAIN

car c'est dans le soin aux plus fragiles que se révèle toute notre humanité.



L'ESPRIT D'ENTRAIDE

car bien aider, c'est d'abord bien savoir s'entraider



LE GOÛT POUR LA VIE

car prendre soin, c'est cultiver l'envie de vivre.



LA SOIF D'APPRENDRE

car plus on apprend, mieux on prend soin.



Quatre valeurs, les nôtres, incarnées chaque jour par nos équipes. Elles témoignent du collectif que nous voulons construire ensemble au service de notre mission.



CHAPITRE 2



Devenir
cuisinier·ère chez **emeis**

page

09

Être cuisinier·ère au quotidien...

page

11

Une journée type de cuisinier·ère chez **emeis**

Être cuisinier·e au quotidien...

- Je participe à la réception et au rangement des livraisons :** je vérifie et stocke correctement les marchandises reçues. Je vérifie la température de chaque réfrigérateur et trie par date de consommation limite.
- Je réalise les tâches préalables à l'élaboration des repas :** j'épluche et taille les légumes, je déconditionne les produits, et je prépare les ingrédients nécessaires à la confection des plats.
- Je confectionne et dresse les préparations chaudes & froides :** je prépare des entrées et desserts froids en respectant les normes de présentation et de qualité. Je m'occupe également des plats chauds.
- Je contrôle les préparations sur leur présentation et sur le plan gustatif :** je m'assure que les plats répondent aux standards visuels et gustatifs établis. Je vérifie qu'ils ont la texture adaptée au régime alimentaire des résident·e·s et patient·e·s.
- Je me forme et je me développe professionnellement :** j'accompagne les nouveaux·velles cuisinier·ère·s et les stagiaires dans leur intégration et leur apprentissage. Je suis des formations continues pour améliorer mes compétences.
- Je respecte les normes, les procédures ainsi que les règles d'hygiène (HACCP) :** j'applique rigoureusement les protocoles de sécurité alimentaire et d'hygiène en vigueur. J'assure la propreté de la cuisine en nettoyant les postes de travail, les ustensiles et les équipements après chaque utilisation.

- 35 h par semaine.
- Travail par roulement le samedi, dimanche, et certains jours fériés.
- Rythme de travail : en journée





NUTRITION



HYGIÈNE



ORGANISATION

Un métier aux missions diversifiées

Je développe d'autres compétences en participant, si je le souhaite, à des projets pour améliorer la qualité de soin et de vie des résident-e-s/patient-e-s et pour faire connaître mon établissement.

Ces compétences sont présentées à titre indicatif ; chaque collaborateur-trice est encouragé-e à se développer dans les domaines qui nourrissent sa motivation et son projet professionnel.

Gestion de projet

Événementiel

Expérience patient-e/résident-e

Mes qualités pour exercer ce métier

Je fais preuve de **créativité culinaire, de rigueur et de sensibilité gustative** tout en respectant les normes diététiques et sanitaires.

Je fais preuve de **d'esprit d'équipe** pour collaborer efficacement avec les autres membres de l'équipe afin d'assurer un service fluide, même en cas d'imprévu.

Je fais preuve de **précision et de rigueur** dans l'exécution des tâches.



J'ai le **sens du service et de l'adaptation**, je reste attentif aux préférences et restrictions alimentaires des résident-e-s et patient-e-s, et j'adapte les plats pour répondre à leurs attentes.

J'ai le sens de la **punctualité et de la fiabilité** pour le bon déroulement des opérations en cuisine.

Une journée type en tant que cuisinier·ère chez *emeis*

1. PRISE DE SERVICE ET PRÉPARATION



Je débute la journée par un point avec l'équipe sur les menus et régimes du jour. Je réceptionne et contrôle les livraisons (températures, dates, quantités), range les produits dans les espaces dédiés pour assurer leur bonne conservation et le respect des règles d'hygiène, puis prépare le matériel et mon poste de travail.

2. PRÉPARATION DES INGRÉDIENTS ET PETITS-DÉJEUNERS

Je m'assure que les denrées alimentaires pour le petit-déjeuner sont bien à disposition des ASH qui sont responsables d'apporter le repas aux résident·e·s et patient·e·s.



3. PRÉPARATION DU DÉJEUNER



Je participe à la cuisson et à l'assemblage des plats du midi sous la direction du·de la chef·fe de cuisine. Je veille à la conformité des repas avec les plans alimentaires individuels, à la qualité gustative et à la présentation des assiettes. J'applique rigoureusement les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire (HACCP).

4. SERVICE ET SUIVI

Je participe à la mise en place des repas et vérifie que chaque plateau ou assiette correspond bien au régime prescrit. J'écoute les retours ou observations remontés des résident·e·s et patient·e·s et les transmets au·à la chef·fe de cuisine.



- Matin
- Après-midi
- Soirée

Une journée type en tant que cuisinier·ère chez *emeis*

5. NETTOYAGE ET RÉORGANISATION

Après le service du midi, je procède au nettoyage complet du matériel, des équipements et des sols. J'organise ensuite la cuisine pour préparer le service du soir et garantir un bon déroulement.



6. GESTION DES STOCKS ET RÉAPPROVISIONNEMENT

Je contrôle les quantités de denrées restantes, je range les produits dans les espaces de stockage et je signale les besoins de commande au·à la chef·fe de cuisine. Je veille particulièrement à la disponibilité des produits destinés aux régimes spécifiques ou aux textures modifiées.



7. PRÉPARATION ET SERVICE DU DÎNER

Je réalise les plats du soir dans le respect des recettes, des régimes alimentaires et des textures adaptées. Je veille à la présentation, à la bonne température et au respect des règles d'hygiène avant la distribution.



8. CLÔTURE ET DÉBRIEF DE FIN DE JOURNÉE

En fin de service, je nettoie et désinfecte la cuisine, les plans de travail et les équipements. Je range les denrées non utilisées en respectant les règles de conservation et d'hygiène, afin d'éviter le gaspillage. Enfin, je participe à un court débrief avec le·la chef·fe de cuisine pour faire le point sur la journée et préparer le lendemain.



- Matin
- Après-midi
- Soirée

CHAPITRE 3



Mes perspectives d'évolution et mes avantages

page

15

Mes perspectives d'évolutions

page

16

Ma rémunération de cuisinier·ère

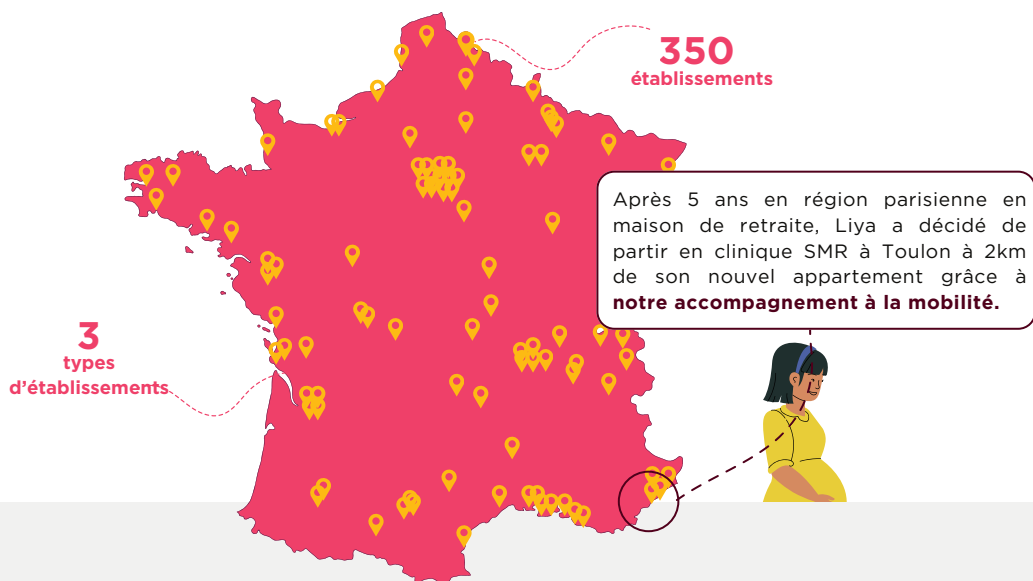
page

18

Je prends soin des autres, *emeis* prend soin de moi

Mes perspectives d'évolutions

Je peux changer de poste et / ou de type d'établissement près de chez moi ou ailleurs.



1 Je peux changer de type d'établissement

en passant d'une maison de retraite à une clinique psychiatrique ou SMR, et inversement.

2 Je peux faire une mobilité géographique

au sein d'un de nos 350 établissements en France.

La forte présence d'**emeis** sur le territoire peut souvent permettre d'avoir un poste à proximité de son lieu de vie.

3 Je peux évoluer vers d'autres fonctions en cuisine



Emmanuel

Son parcours professionnel chez *emeis*

2 ans Apprentissage pour son brevet professionnel restauration

9 ans Second de cuisine en CDI

3 ans Chef cuisinier

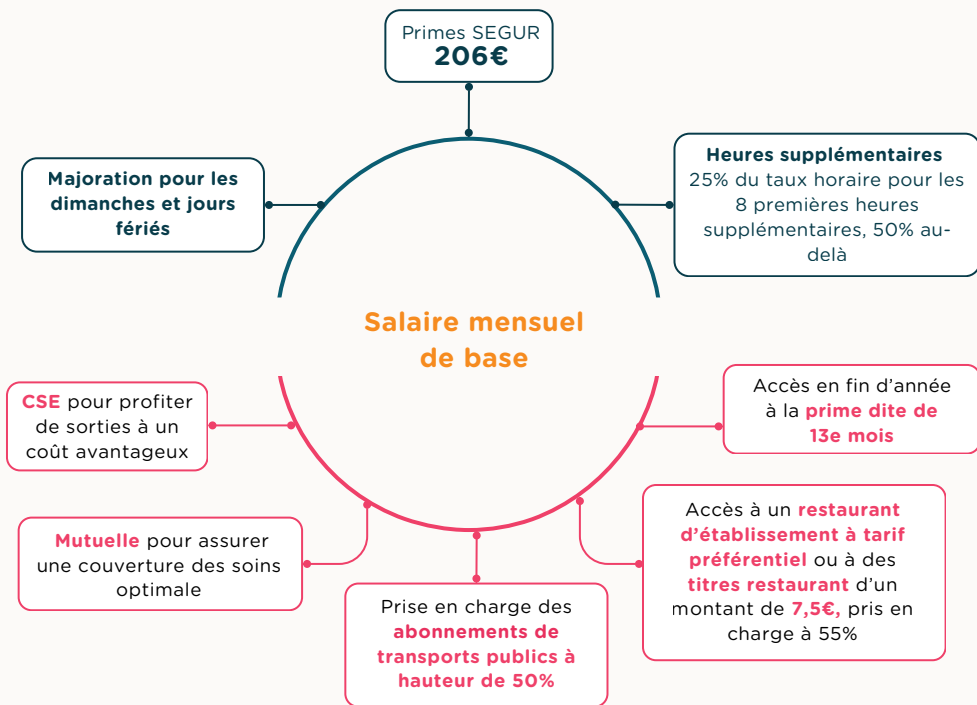
CHAPITRE 3

Ma rémunération de cuisinier.ère

emeis travaille continuellement pour offrir une rémunération et des avantages attractifs et évolutifs.

Voici un exemple qui illustre à titre indicatif, ce que je peux toucher en tant que cuisinier.ère en CDI (Contrat à Durée Indéterminée).

Voici ce que Gaël, **cuisinier en CDI**, perçoit mensuellement lors de sa 2^{ème} année au sein d'*emeis*.



Gaël a intégré l'équipe *emeis* il y a 1 an et demi. Nous avons décomposé son salaire de base et tous les avantages qui viennent **s'ajouter à ce salaire**.



jusqu'à
1200€

Prime
d'intéressement

à partir de
1 801 €

Prime dite de
13e mois

à partir de
500€

Prime de
cooptation

Un accord d'intéressement permet de **redistribuer une partie des bénéfices aux collaborateur-trice-s**, en fonction des résultats de leur établissement. La prime peut atteindre un montant maximum de 1200€ pour une année complète et varie selon différents critères, notamment la performance de leur établissement.

Le programme de cooptation vise à aider à accélérer le **recrutement de qualité** pour tous les postes en CDI. La prime est variable et dépend du poste recruté, elle peut aller de **500€ à 4000€** en fonction du poste recruté.

Laura a bénéficié de notre mutuelle qui lui offre à elle et sa famille une couverture optimale*

Léo, 10 ans, a besoin de nouvelles lunettes avec des **verres unifocaux** pour corriger sa **myopie**.

Coût : 200€

Reste à charge du/de la collaborateur-trice : 0€ (pour des lunettes avec une monture Origine France Garantie chez un opticien du réseau partenaire Santéclair).

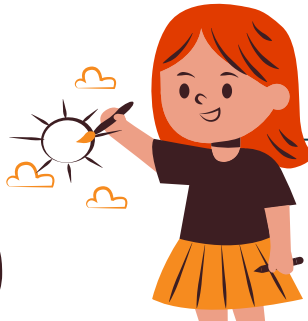
Lucie, 7 ans, a besoin d'une **crème prescrite** pour la dermatite atopique **non remboursée** par la sécurité sociale.

Coût : 25,9€

Reste à charge du/de la collaborateur-trice : 0€

Laura, a eu besoin de **2 séances chez l'ostéopathe** cette année.

Coût : 50€ par séance
Reste à charge du/de la collaborateur-trice : 20€ par séance



Je prends soin des autres, *emeis* prend soin de moi

emeis & moi, notre programme d'accompagnement social

1. Une cellule d'écoute psychologique disponible en continu, 7j/7 et qui couvre une multitude de situations

emeis a mis en place un dispositif complet de prévention et d'accompagnement social qui comprend des engagements et des solutions concrètes pour m'apporter une aide au quotidien ou en cas de difficulté.



Soutien en cas de situation difficile



Qualité de vie et conditions de travail



Stress



Changement



Soutien émotionnel

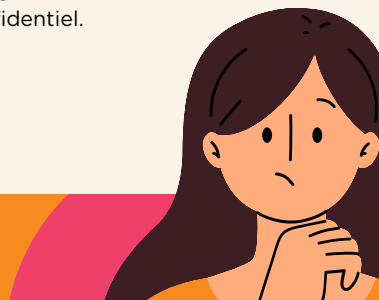
Chaque jour, Alicia s'engage pleinement auprès des résident·e·s et de leurs familles de son établissement. Elle mobilise toute son énergie, parfois même ses ressources émotionnelles, pour offrir le meilleur accompagnement possible.

Le bon réflexe :

Avant de se sentir en difficulté, Alicia choisit de contacter la cellule d'accompagnement psychologique pour bénéficier d'une écoute confidentielle et de conseils adaptés.

En pratique :

Elle appelle simplement le numéro gratuit d'écoute en ligne, accessible à tout moment pour bénéficier d'un soutien professionnel et confidentiel.



2. Un dispositif d'accompagnement à la disposition de chaque collaborateur·trice, construit sur 4 piliers.

1

Mon logement, un droit fondamental pour travailler dans la dignité

Nos engagements

①

Accompagner l'accès à un logement décent et sûr

②

Mettre à l'abri en cas de danger ou de rupture d'hébergement

Quelques exemples



Aide à l'accès au logement en location



Accompagnement en cas de risque d'expulsion



Dossier d'accès aux logements sociaux et d'accompagnement obtention 1% logement



Accompagnement sur les dettes énergétiques



Accompagnement lors de l'accès à la propriété

2

Ma santé, une condition absolue pour travailler en sécurité

Nos engagements

①

Faciliter l'accès aux soins et au suivi médical

②

Préserver la santé physique, psychologique et mentale

③

Accompagner chacun face à la maladie ou en situation de handicap

④

Favoriser le bien-être au travail

Quelques exemples



Bilan de santé



Obtention rapide d'un rendez-vous.



Accompagnement administratif santé



Soutien psychologique et émotionnel



Soutien aux personnes en situation de handicap

Isabelle, aide-soignante depuis 8 mois chez *emeis*, elle **souhaite acheter un appartement** avec son mari. Nous l'avons accompagné pour l'obtention de son prêt.



Nos engagements

- ① **Soutenir la parentalité**
- ② **Protéger en cas de violences intrafamiliales ou conjugales**
- ③ **Soulager nos collègues en situation d'aïdance**

Quelques exemples



Accompagnement à la recherche de garde, plateforme d'aide aux devoirs



Mise à l'abri en cas d'exposition à des violences intrafamiliales



Congés pour rentrée scolaire, proches aidant-e-s et tarifs préférentiels



Absences facilitées et congés prolongés (maternité, adoption, PMA et éducation)

Mon niveau de vie, une question déterminante pour travailler dans la tranquillité

Nos engagements

- ① **Accompagner dans des démarches administratives**
- ② **Prévenir le risque d'endettement ou de surendettement**
- ③ **Faciliter la médiation en cas de litige financier avec des organismes ou des banques**

Quelques exemples



Appui pour l'accès aux droits sociaux et aux aides publiques en cas de difficultés



Activation d'aides et de ressources (ex : réparation véhicules solidaires, prêts à taux très bas...)



Conseil pour l'obtention de prêts



Accompagnement dans les difficultés de paiement



Rejoignez-nous !

Pour découvrir les offres de cuisinier·ère *emeis*



<https://www.emeis-job.fr/#offres>

emeis

