

## CUISINIER

<b>Poste à pourvoir au :</b>	1 <sup>er</sup> décembre 2024
<b>Date de fin de candidature :</b>	15 septembre 2024
<b>Type de contrat :</b>	Titulaire ou contractuel
<b>Rémunération :</b>	Selon les conditions statutaires ou contractuelles
<b>Temps de travail :</b>	Temps complet

### **Descriptif de l'emploi :**

Au sein de l'EHPAD "Le Marégo" de LANGUIDIC, vous assurez la préparation des repas adaptés aux régimes alimentaires des résidents dans le respect des règles d'hygiène et de la restauration collective.

### **Missions principales :**

- Produire et valoriser les préparations culinaires
- Maintenance et hygiène des locaux et matériels
- Réalisation de commandes et gestion des stocks

### **Activités secondaires :**

- Participer à la réunion inter-services, projet de vie et analyse de pratiques
  - Organiser des repas thématiques en lien avec des projets d'animation et toute autre activité nécessitée par des considérations de service public
- Et toute autre activité nécessitée par des considérations de service public.

### **Profils recherchés :**

- Formation de Niveau V (BEP/CAP)
- Permis B obligatoire,
- Formation HACCP Obligatoire

### **SAVOIRS :**

- Techniques culinaires
- Denrées alimentaires et indicateurs qualité
- Présentation et décoration des plats
- Microbiologie et règles d'hygiène
- Procédures et autocontrôles mis en place dans le cadre de la méthode HACCP
- Gestes et postures de la manutention manuelle.

### **SAVOIR FAIRE :**

- Cuisiner et préparer des plats
- Réaliser les plats témoins
- Elaborer les menus en fonction de la saisonnalité, des règles de nutrition
- Evaluer la qualité des produits de base
- Assurer la finition et la présentation des plats
- Vérifier les préparations culinaires
- Repérer les dysfonctionnements et les signaler au responsable de production
- Respecter les procédures et effectuer les autocontrôles précisés dans le manuel qualité
- Appliquer les règles de sécurité au travail et les procédures d'entretien
- Vérifier l'entretien et le bon fonctionnement du matériel.

**SAVOIR ETRE :**

- Être respectueux des règles d'hygiène et de sécurité
- Propreté
- Discrétion
- Bonne condition physique,
- Autonomie, polyvalence, esprit d'initiative,
- Soigneux dans son travail et vis-à-vis du matériel,
- Sens du travail en équipe et du Service Public,
- Qualités relationnelles,
- Rigueur dans l'application des consignes.

**RELATIONS FONCTIONNELLES :**

Hiérarchiques supérieures : Direction et chef cuisinier

Autres services : Equipe soignante, équipe entretien cuisine, équipe animation, secrétaire

Relations externes : Directrice du CCAS, élus, services techniques de la commune, fournisseurs, prestataires, laboratoire d'analyse.

Horaires de travail :

6h30 – 13h30

12h30 – 19h30

Coupe les we 7h-13h30 et 16h-19h

Travail 1 week-end sur 3 et jours fériés du roulement

Rémunération statutaire (grilles indiciaires) et régime indemnitaire.

Commune adhérente au CNAS

Merci d'adresser vos candidatures avant le **15 septembre 2024** :

Lettre de motivation et CV, copies des diplômes, de la dernière situation administrative, des deux dernières évaluations et du dernier bulletin de paie.

rh@languidic.fr

A l'attention de Monsieur Le Président du CCAS de LANGUIDIC

15 Rue des Fleurs

CS 30002

56440 LANGUIDIC Cedex