

CUISINIER

Poste à pourvoir au :	1 ^{er} décembre 2024
Date de fin de candidature :	5 novembre 2024
Type de contrat :	Titulaire ou contractuel
Rémunération :	Selon les conditions statutaires ou contractuelles
Temps de travail :	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