



Offre d'emploi : Cuisinier F/H CDI en EHPAD à Temps plein

Description du poste :

- CDI avec une période d'essai de 4 mois renouvelable 1 fois
- Poste à temps plein 35h00 hebdomadaires, travail un week-end sur deux et jours fériés
- Prise de poste dès que possible
- Rémunération selon expérience et profil
- Vous êtes titulaire d'un BEP/CAP en cuisine et vous disposez d'une première expérience réussie dans la restauration collective, idéalement en EHPAD ou structure médico-sociale

Description de l'établissement :

Il s'agit d'un établissement public médicosocial autonome situé à Châteaulin (Finistère) qui dispose d'une capacité autorisée de **170 places** :

- ✓ 162 places d'hébergement permanent (dont 18 places en unité sécurisée pour les personnes souffrant de la maladie d'Alzheimer ou de troubles apparentés) ;
- ✓ 2 places d'hébergement temporaire ;
- ✓ 6 places d'accueil de jour pour les personnes souffrant de la maladie d'Alzheimer ou de troubles apparentés (accueil de jour en centre-ville).

L'établissement est en convention de direction commune avec le Centre hospitalier de Douarnenez et l'EHPAD de la Vallée du Goyen (Audierne et Pont-Croix).

Missions du poste :

Les repas sont réalisés par le GIP VITALYS et livrés à l'EHPAD (remise à température des plats).

A partir du 1^{er} Juin, une partie des repas seront élaborés au sein de l'établissement par le biais d'une « liaison mixte » avec le GIP VITALYS

Travail en collaboration avec le GIP Vitalys, la Diététicienne de l'établissement et l'équipe de restauration.

- Conseiller et accompagner l'organisation du service restauration :
 - Veiller à ce que l'équipe évolue dans le cadre de rapports humains et professionnels de qualité ;
 - Veiller à intégrer les nouveaux professionnels ainsi que les stagiaires au sein de l'équipe, à leur transmettre les fiches de postes et à les accompagner dans leur prise de fonction ;
 - Apporter appui et conseil à l'ensemble de l'équipe en matière d'organisation de travail, d'équipements et de positionnement professionnel, recenser les besoins de l'équipe (formation, équipements...)

- Assurer le lien entre l'équipe de restauration et l'Infirmière Coordinatrice, supérieur hiérarchique du cuisinier.
- Gestion de l'exploitation :
 - Réaliser ou superviser le contrôle à réception des produits livrés par le GIP VITALYS ;
 - Etablir les commandes auprès de l'unité de production du GIP VITALYS ;
 - Veiller à la qualité de la prestation servie ;
 - Veiller à l'application des protocoles définis dans le cadre de la démarche qualité (notamment l'accompagnement « prendre soin à travers le repas » ;
 - Appliquer le Plan de Maîtrise Sanitaire et le faire vivre en respectant les règles HACCP.
- Gestion et relations avec l'unité de production VITALYS :
 - Faire remonter les remarques et les demandes au GIP VITALYS ;
 - Informer le GIP VITALYS des mouvements de résidents de l'EHPAD ;
 - Participer aux réunions du Comité Menus et en faire un retour à l'Infirmière Coordinatrice.
- Relations avec les services :
 - Participer à la Commission Menu interne à l'établissement coordonnée par la Diététicienne ;
 - Suivi permanent du niveau de satisfaction des équipes et des résidents ;
 - Contrôle des salles à manger et des équipements des services (micro-ondes, réfrigérateurs), méthode HACCP ;
 - Collaboration avec l'animation pour des repas spéciaux : repas à thème, repas de Noël, jour de l'an, etc ; étudier la possibilité de faire ponctuellement des repas en interne pour des occasions particulières.

Compétence(s) du poste :

- Bonne connaissance des principes du Plan de Maîtrise Sanitaire ainsi que des normes réglementaires
- Bonne connaissance de la méthode HACCP
- Maîtrise des textures modifiées
- Maîtrise des techniques de communication
- Maîtrise des outils bureautique et informatique et utilisation des différents logiciels de l'établissement
- Autonomie dans l'organisation du travail, rigueur, disponibilité, pédagogie, qualités relationnelles, être force de proposition

Modalités de candidature :

Lettre de motivation et CV à adresser à : Mounir BELHAFIANE, Directeur délégué

EHPAD Les Collines Bleues

Quartier Notre Dame BP 77 – 29150 CHÂTEAULIN ressourceshumaines@collinesbleues.fr