



Offre d'emploi : Cuisinier en EHPAD à Temps plein

Description du poste :

- Poste à temps plein 35h00 hebdo, travail un week-end sur deux
- Prise de poste dès que possible, dans le cadre du remplacement d'un agent titulaire.
- Rémunération selon expérience
- Vous êtes titulaire d'un BEP/CAP en cuisine et vous disposez d'une première expérience réussie dans la restauration collective, idéalement EHPAD.

Description de l'établissement :

L'EHPAD « Les Collines Bleues » recherche pour son établissement un cuisinier à temps plein.

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).

Missions du poste :

Les repas sont réalisés par le GIP VITALYS et livrés à l'EHPAD, vous travaillez principalement en liaisons froides et remise à température des plats, travaillez en collaboration avec le GIP Vitalys et l'équipe d'hôtellerie.

- *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 et l'Infirmière Coordinatrice Pôle Hébergement, 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
- Remettre en place 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 la Direction et à l'Infirmière Coordinatrice Pôle Hébergement
- *Relations avec les services*
 - Remettre en place une Commission Menu interne à l'établissement.
 - 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