



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 trois 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 :

Depuis fin février, une partie des repas sont élaborés sur place au sein de l'établissement, en complément de la prestation du GIP VITALYS, dans le cadre d'une liaison mixte. L'objectif est d'offrir des repas faits maison, préparés quotidiennement dans la cuisine de l'établissement, pour améliorer la qualité gustative et nutritionnelle.

Dès l'automne prochain, l'établissement développera également une activité de portage de repas à domicile sur le secteur de Châteaulin. Le cuisinier participera à la mise en œuvre opérationnelle de ce service, en lien avec le Responsable hébergement, notamment en ce qui concerne :

- La préparation des repas destinés au portage ;
- Le respect des normes sanitaires et de conditionnement ;
- La gestion des commandes, en lien avec les bénéficiaires et les services concernés ;
- La coordination logistique (quantités, menus spécifiques, régimes, etc.).

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

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 au Responsable hébergement.

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