

OFFRE D'EMPLOI

Cuisinier

Référent du service hôtellerie

Lieu de travail : CCAS – EHPAD LIOT – 118 rue nationale, 56 300 PONTIVY

Poste à pourvoir : 1^{er} janvier 2025

Date limite de candidature : 30/11/2024

Type d'emploi : Emploi titulaire

Grade :
Adjoint technique
Adjoint technique principal 2^{ème} classe
Adjoint technique principal 1^{ère} classe

Nombre de poste : 1

Description de l'emploi :

Situé en centre Bretagne, dans le Pays des Rohan, Pontivy est une ville de 15 000 habitants qui propose de nombreux services et commerces. Ville à taille humaine pour les familles, elle compte de nombreux établissements scolaires et universitaires favorisant le développement de la vie étudiante.

Le CCAS de Pontivy déploie l'action sociale de la ville et dans ce cadre gère un EHPAD de 121 lits sur deux sites (82 et 39). La restauration y est actuellement assurée en liaison froide. Dans le cadre du projet de construction d'un nouvel EHPAD, dont l'ouverture est prévue au printemps 2026, la restauration sera assurée en régie. Elle assurera également la préparation des repas livrés à domicile.

C'est dans ce contexte que le CCAS recherche un cuisinier qui participera à la constitution de la future l'équipe, à la formation des agents en place et qui pourra, selon ses compétences et son expérience, être affecté sur le futur poste de second de cuisine.

Sous l'autorité de la directrice de l'EHPAD, le cuisinier référent assure le bon fonctionnement du service hôtellerie.

Missions principales :

1 - Assure le bon fonctionnement de la cuisine et réalise les tâches suivantes :

- Veille à l'application et au respect du PMS (Plan de Maîtrise Sanitaire),
- Veille à l'application du plan de nettoyage et de désinfection en cuisine,
- Réalise la mise en chauffe des repas et la présentation des plats,
- Réalise la préparation des textures modifiées, des eaux gélifiées, des compléments alimentaires...
- Recense les besoins en matériel et prépare les commandes,
- Contrôle les repas consommés,
- Gère, surveille et contrôle le stock des produits alimentaires et des matériels en utilisant les moyens techniques d'enregistrement des denrées.
- Assure la traçabilité des tâches effectuées sur le logiciel « nets soins »

2 - Assure le lien avec le prestataire de préparation et de livraison des repas :

- Passe les commandes des repas et gère les stocks,
- Contrôle les livraisons et relève les températures,

- Recense les dysfonctionnements rencontrés et les signale au prestataire,
- Recense l'appréciation des plats par les résidents,
- Participe aux commissions restauration et à l'élaboration de celles-ci en collaboration avec la diététicienne et les responsables du prestataire « Ansamble Breiz Restauration ».

3 - Assure un encadrement de premier niveau des 11 agents affectés au service d'hôtellerie :

- Assure la gestion des plannings : élaboration et remplacements pour congés,
- Gère les conflits de 1^{er} niveau : rappel des règles d'hygiène et d'organisation du travail, respect des procédures et protocoles, contrôle des horaires...,
- Assure l'accueil des nouveaux agents et accompagne leur prise de poste.

4 - Participe au confort des résidents en veillant au respect de leurs goûts et de leurs besoins alimentaires :

- Veille à ce que les repas servis soient conformes aux besoins des résidents (régime, texture..)
- Organise le service à l'assiette,
- Veille à la présentation des plats servis

5 - Participe aux projets de l'établissement :

- Participation au groupe de travail en lien avec le futur EHPAD et notamment la création de la cuisine en régie,
- Participation aux projets d'accompagnement personnalisés
- Participation et organisation des différentes animations : barbecue annuel, repas de Noël...

Qualités requises :

Polyvalence, rigueur et sens de l'organisation
Capacité à encadrer une équipe

Compétences attendues :

Connaissance des règles et procédures d'hygiène alimentaires (méthode HACCP...)
Maîtrise des techniques culinaires (connaître les différentes gammes de produits, les différents modes de cuisson...)
Connaître le Plan National de Nutrition Santé.
Maîtrise les techniques de nettoyage.

Profil recherché :

Être titulaire du CAP cuisine et / ou du BEP cuisine et / ou du BAC PRO Restauration ou d'un diplôme supérieur.
Disposer d'une solide formation en cuisine traditionnelle et collective

Temps de travail :

Temps complet, 37h00 hebdomadaires avec 12 RTT
Plannings actuels en auto-remplacement intégrant 1 weekend sur 2, alternance de postes du matin et d'après-midi.

Contact : CCAS – Siège
02.97.25.50.22

Informations complémentaires :

Rémunération statutaire, régime indemnitaire, participation financière du CCAS au contrat santé et prévoyance, adhésion au CNAS, Comité des œuvres sociales

Adresser lettre de candidature et CV à Madame la Présidente du CCAS par mail ccas@ccas-pontivy.bzh