

OFFRE D'EMPLOI

Chef de cuisine Responsable du pôle restauration

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

Poste à pourvoir :

Date limite de candidature :

Type d'emploi : Emploi permanent – création de poste

Motif de la vacance de poste : Poste créé dans le cadre de la construction du nouvel EHPAD

Grade : Technicien territorial (B) – technicien principal de 2^{ème} et de 1^{ère} classe
Agent de maîtrise © - agent de maîtrise principal
Adjoint technique principal

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. La construction d'un nouvel EHPAD qui accueillera 104 résidents, dont l'ouverture est prévue au printemps 2026, permettra de proposer aux résidents une restauration assurée en régie. Elle assurera également la préparation des repas livrés à domicile.

Dans ce cadre le CCAS recherche son chef de cuisine afin qu'il participe dès à présent au projet de création du nouveau pôle de restauration, en lien avec le cabinet ABRC chargé d'accompagner le CCAS dans tout le processus technique découlant de ce projet.

Sous l'autorité de la directrice de l'EHPAD, le chef de cuisine assure le bon fonctionnement du service hôtellerie puis la responsabilité du pôle restauration qui produira 350 repas par jour

Missions principales :

Jusqu'à l'entrée dans le nouvel EHPAD :

- 1 - Assurer le bon fonctionnement de la cuisine actuelle 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 - Assurer 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,
- Participe aux commissions menus

3 - Assurer l'encadrement de l'équipe affectées au service d'hôtellerie (11 agents sociaux) :

- 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 à la création du futur pôle restauration :

- Formation des agents en place,
- Recrutement de l'équipe de cuisiniers (3),
- Finalisation de la future organisation de travail, achat du matériel et équipement,
- Recherche de fournisseurs, acquisition du logiciel destiné à la restauration.....

A l'entrée dans le nouvel EHPAD, il sera responsable du pôle restauration de la production à la distribution des repas.

Qualités requises :

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

Compétences attendues :

Maîtrise 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
Maîtrise de l'outil informatique (GPAO, planification...)

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.
Organisation future du travail définie sur la base d'un weekend sur 3.

Contact : CCAS – Siège
02.97.25.50.22

Informations complémentaires :

Rémunération statutaire, régime indemnitaire (IFSE + CIA), prime annuelle, participation financière du CCAS au contrat santé et à la prévoyance, adhésion au CNAS, Comité des œuvres sociales.
Attribution de la NBI encadrement dans le nouvel EHPAD.

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