

Cuisinier (H-F) à la Résidence Isabelle

Le Centre communal d'action sociale (C.C.A.S.) de Châteauroux vous informe de la vacance, en interne et externe, d'un poste de cuisinier (H-F).

Sous l'autorité du Chef gérant restauration, l'agent sera en charge d'assurer la préparation et l'élaboration des repas des résidents de la Résidence Isabelle et de l'Etablissement d'Hébergement pour Personnes Agées Dépendantes (EHPAD) Saint Jean.

POSITION DANS L'ORGANISATION :

Rattachement hiérarchique :

- La Directrice des Etablissements pour personnes âgées,
- Le Chef gérant Restauration.

PROFIL :

Le poste est ouvert aux agents de catégorie C, du cadre d'emplois des adjoints techniques territoriaux et titulaires du diplôme professionnel de cuisinier.

MISSIONS :

- Assurer la préparation et l'élaboration des repas en veillant à l'équilibre et au respect des régimes en relation avec la diététicienne,
- Elaborer les menus en relation avec la diététicienne et les responsables des autres structures,
- Assurer la gestion des stocks,
- Veiller à la propreté du matériel et des locaux,
- Préparer, contrôler et réaliser des commandes pour les achats alimentaires,
- Tenir à jour un tableau sur les quantités annuelles des denrées alimentaires (y compris le nombre de convives),
- Valider des bons de livraisons pour règlement,
- Veiller au respect des règles HACCP et le suivi du PMS, grâce aux différents indicateurs de contrôle par tableaux de bords,
- Etre en capacité d'encadrer des stagiaires,
- Participer et s'adapter aux différentes sollicitations des services pour des manifestations festives et des collations ponctuelles du C.C.A.S.,
- Avoir le rôle de référent : auprès des services vétérinaires lors des contrôles, de la direction, des fournisseurs, du groupement d'achats alimentaires (participation aux réunions),
- Signaler tous problèmes ou dysfonctionnements au responsable de la restauration ou à la direction,
- En l'absence du chef de service, réaliser et assurer le suivi des commandes, la relation avec les fournisseurs ou les services de contrôles,
- Assurer les remplacements d'agent de restauration et de service au sein des résidences autonomes.

COMPETENCES ET QUALITES REQUISES :

Savoirs :

- Maîtrise des techniques culinaires,

- Maîtrise de la méthode HACCP,
- Bonne connaissance informatique.

Savoir-faire :

- Bonne capacité d'adaptation,
- Aptitude à travailler seul ou en équipe,
- Aptitude à la prise de décisions dans l'urgence,
- Gestion du stress et des priorités,
- Capacité d'innovation en cuisine.

Savoir-être :

- Discrétion,
- Respect,
- Disponibilité,
- Etre force de proposition,
- Capacité d'écoute.

PARTICULARITES DU POSTE :

Poste à temps plein.

Horaires de travail : amplitude de 7h30 / 19h30, horaires avec coupures et avec amplitudes variables en fonction des nécessités de service. Travail un dimanche et jour férié sur 2 (roulement d'équipe).

Spécificités du poste (s'il y a lieu) :

- Attestation de stages et actualisation régulière de la méthode HACCP,
- Respect impératif des délais de fabrication,
- Station debout prolongée et manutentions de charges (25 kg maxi),
- Pics d'activité en cas de manifestations ponctuelles,
- Possibilité de déplacements dans d'autres structures du C.C.A.S.,
- Polyvalence en cuisine et service occasionnel.

Pour tous renseignements complémentaires, les candidats peuvent s'adresser à Monsieur Christophe Guion, Chef gérant restauration au 02.54.34.52.56.

Les candidatures externes (un CV, une lettre de motivation) sont à effectuer directement en ligne sur www.chateauroux-metropole.fr > Les institutions > Recrutement" **avant le 10 septembre 2020.**

Pour une candidature interne, les agents intéressés doivent retirer sur l'intranet « fiche de mobilité interne ». Cette demande, accompagnée d'une lettre de motivation et d'un CV, doit parvenir par la voie hiérarchique **avant le 10 septembre 2020.**

A défaut, elles peuvent être transmises par courrier à la direction des Ressources Humaines, Hôtel de Ville, CS 80509, 36012 Châteauroux cedex.