

Cuisinier (H-F) à la Résidence des Rives de l'Indre

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) à 50% d'un temps complet.

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 des Rives de l'Indre.

PROFIL :

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

MISSIONS :

Restauration et bio nettoyage

- Assurer l'entretien ménager des locaux collectifs de restauration,
- Réceptionner et vérifier les repas fournis par la cuisine centrale,
- Accomplir le service de restauration :
 - o Mettre le couvert,
 - o Mettre les plats en température,
 - o Servir à table,
 - o Remettre la salle en état,
 - o Effectuer la plonge,
 - o Nettoyer le matériel et les locaux de plonge,
- Assurer la traçabilité requise par la démarche HACCP,
- Respecter les protocoles définis,
- Signaler tout dégât ou défaut de fonctionnement du matériel.

Lien avec les résidents

- Signaler tout problème avec les résidents,
- S'impliquer dans les actions d'animation, les sorties, les cafés « parlo'âge » dans la limite de sa disponibilité,
- Assurer l'astreinte téléphonique en l'absence du gardien.

COMPETENCES ET QUALITES REQUISES :

Savoirs :

- Connaissance des techniques d'entretien ménager des locaux collectifs,
- Respect des règles d'hygiène et de la méthode HACCP,
- Connaissance de la personne âgée.

Savoir-faire :

- Travailler seul et en équipe,
- Apprécier les situations et transmettre tous faits pouvant perturber la vie des résidents.

Savoir-être :

- Rigueur et réactivité,
- Capacité d'organisation,
- Etat d'esprit positif,
- Empathie,
- Respect de la personne et de ses choix,



CHÂTEAUROUX

recrute



CCAS
CHÂTEAUROUX

- Sens du dialogue et de la relation humaine,
- Disponibilité et adaptabilité aux usagers,
- Discrétion,
- Respect du secret professionnel.

PARTICULARITES DU POSTE :

Poste à temps non complet.

Horaires de travail : 7h45 - 14h15 (temps de repas inclus).

Port d'une tenue obligatoire et de chaussures de sécurité.

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 15 janvier 2021.**

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 15 janvier 2021.**

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