

Rejoignez-nous !

Poste RESPONSABLE LOGISTIQUE CUISINE (H/F)

Ville : LOURES BAROUSSES

Secteur / Etablissement : Médico-Social/Ehpad

Résidence Val de l'Ourse (76 lits)

Le Responsable logistique cuisine assure la production culinaire et les activités associées. Il coordonne les personnels des services logistiques affectés en cuisine, au restaurant et à la plonge.

Il est placé sous la responsabilité directe du Directeur d'établissement.

Production culinaire :

- Concevoir des menus adaptés à l'âge et aux besoins des résidents dans la limite du budget imparti (en collaboration avec la société de restauration en place le cas échéant) et en prenant en compte éventuellement un environnement multi-sites tout en respectant les équilibres alimentaires et les saisons.

- Elaborer et contrôler la préparation des repas
- Veiller au bon fonctionnement du matériel mis à disposition
- Intervenir en salle pour la promotion, la présentation et la distribution des plats
- Suivre et assurer la traçabilité liée au plan de maîtrise sanitaire
- Participer aux commissions menus et de restaurant
- Préparer des buffets lors des réceptions
- Assurer le lien avec l'équipe pluridisciplinaire afin de répondre aux exigences médicales et de maintenir l'intérêt et le plaisir gustatif du résident
- Hygiène
 - Participer et contrôler le nettoyage et désinfecter des locaux
 - Veiller au fonctionnement de la cuisine en respectant la méthode HACCP
- Gestion des marchandises
 - Veiller au stock de denrées et préparation des commandes (en collaboration avec la société de restauration en place (si production externalisée)
 - Réceptionner les livraisons de produits alimentaires suivant les protocoles HACCP et contrôler leur conformité
 - Veiller aux entrées et sorties en stock suivant les protocoles HACCP et leur conservation
- Management
 - Diriger l'équipe de cuisine, du restaurant et de plonge en coordonnant leur activité dans un environnement multi sites si l'organisation le nécessite.
 - Répartir et coordonner les activités des aides en cuisine

Conditions particulières d'accès au métier
CAP CUISINE/BAC PRO CUISINE

Association privée à but
non lucratif

6 EHPAD

Plus de 200 salariés

Poste à pourvoir le :
10 août 2023

Temps de travail :
151.67 heures

Contrat/temps de travail :
Temps complet

Classification :
Application CCN51-FEHAP et
Recommandation patronale du
4/09/2012

Pour Postuler :

Vous pouvez adresser votre candidature (CV, LM) à :
Monsieur CALBERA Jean-Bernard, Directeur
Mail : jean-bernard.calbera@scapa.vyv3.fr