

Rejoignez-nous !

Association privée à but
non lucratif

6 EHPAD

Plus de 200 salariés

Poste à pourvoir le :
Dès le 1^{er} novembre 2023

Temps de travail :
Temps Partiel 106.17 heures
Soit 25 heures / semaines

Contrat/temps de travail :
CDI

Classification : **Coefficient 291**
Application CCN51-FEHAP et
Recommandation patronale du

1 Poste AGENT DE SERVICES LOGISTIQUES CUISINE H/F

Ville : SAINT LAURENT DE NESTE

Secteur / Etablissement : Médico-Social/ Ehpad Val de Neste

Mission

L'Agent des services logistiques Cuisine assure la production culinaire et les activités associées.

Il est placé sous la responsabilité directe de la Responsable des Services Logistiques Cuisine.

Activités/Responsabilités

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 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 menu 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.

Rejoignez-nous !

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

Profil

- Maîtrise des techniques culinaires
- Maîtrise du PMS (plan de maîtrise sanitaire)
- Connaissance nouvelles technologies pour l'entretien et réparations diverses
- Savoir gérer les commandes et contribuer à la maîtrise des dépenses
- Respect des règles d'hygiène et hospitalière et HAACP
- Définir un plan d'actions, mettre en oeuvre les orientations de son établissement, fixer des objectifs, évaluer
- Expérience d'un an minimum souhaitée
- CAP cuisine/BAC PRO cuisine

Qualités requises

- Esprit d'initiative et innovation
- Savoir rendre compte et capacité à transmettre
- Adaptation, réactivité, disponibilité
- Rigueur, sens de l'organisation et méthode, discrétion

Pour Postuler :

Vous pouvez adresser votre candidature (CV, LM) avant
Madame PARMEGIANI Mélina, Directrice

Mail : melina.parmegiani@scapa.vyv3.fr