

Offre d'emploi

Cuisinier (H/F)

Au sein d'un Etablissement d'Hébergement pour Personnes Agées Dépendantes (EHPAD) de 45 lits situé à 20 km de Clermont-Ferrand et de Riom, nous recherchons un(e) Cuisinier(ère) à temps partiel (0.6 ETP) en Contrat à Durée Indéterminée (CDI).

Sous la responsabilité du Chef cuisinier et en collaboration avec lui, vous participez à la production culinaire pour l'ensemble des personnes accueillies et plus largement à la relation de service hôtelière.

Vos missions principales sont les suivantes :

- Vous intervenez en soutien du Chef cuisinier, mettez en application ses consignes et lui faites part de vos observations.
- Vous êtes garant de l'application et du respect des normes d'hygiène et de sécurité en cuisine (vous respectez l'application de la méthode HACCP, procédez à l'application et au suivi des procédures de traçabilité, au suivi et à la mise à jour du Plan de Maîtrise Sanitaire, à la mise en place des procédures de gestion des non conformités, à l'application des règles de sécurité en cuisine, entretien et nettoyage des batteries, gastros...).
- Vous procédez à la préparation des repas et pouvez potentiellement participer à la passation des commandes (ajustement des menus en cas de nécessité, réalisation des commandes sur la base des menus et selon le budget prévisionnel conjointement avec le Chef cuisinier, réception et contrôle des marchandises, gestion des stocks et réalisation des inventaires conjointement avec le Chef cuisinier, respect des consignes de production et suivi des menus affichés, fabrication des textures moulignées ou hachées, évaluation de la qualité gustative et de la présentation visuelle, préparation des charriots de service...)
- Vous prenez part aux commissions de menus et participez à la réévaluation des menus sur la base des retours des résidents et des familles.

Dans le cadre de vos missions, vous serez amené(e) à interagir avec les autres membres de l'équipe pluridisciplinaire (Aides-Soignants, Agents de Service Hôtelier, Infirmiers, Animateur) au travers d'échanges réguliers sur les besoins des résidents et à communiquer avec les résidents et familles (instauration et maintien d'un dialogue constructif avec eux), évaluation de l'évolution de leurs goûts pour adapter les menus.

Compétences requises :

- Expérience en restauration collective ou traditionnelle
- Connaissance de la méthode HACCP / des notions d'hygiène en restauration collective indispensable

- Savoir-faire dans la préparation de desserts (mention complémentaire, expérience en pâtisserie, etc.) fortement apprécié mais pas indispensable
- Aptitudes relationnelles, attrait pour l'accompagnement des personnes âgées dépendantes

Formation :

- A partir du CAP Cuisine / Hôtellerie – restauration (un niveau bac professionnel serait fortement apprécié)
- Débutant accepté

Salaire :

- A partir de 1 213 € brut / mois
- Primes
- Reprise de l'ancienneté

Caractéristiques du poste :

- Temps partiel (0.6 ETP)
- Contrat à Durée Indéterminée (CDI)
- Travail les week-end (1 week-end sur 2) et les jours fériés en fonction du roulement.

Date d'embauche souhaitée : 17/10/2021

Présentation de l'établissement :

La Maison d'Accueil Les Roches est un Etablissement pour Personnes Agées Dépendantes (EHPAD) de 45 lits situé au 17, Route des Volcans – 63230 SAINT OURS LES ROCHES. Elle accueille des personnes âgées de 60 ans et plus et comporte une Unité Protégée (UP) de 8 lits, permettant d'accompagner les résidents atteints de la maladie d'Alzheimer ou de démences apparentées. Par sa petite dimension, l'établissement offre un cadre convivial et accueillant, dans lequel les résidents ont plaisir à vivre, entourés d'une équipe dynamique et volontaire.

Coordonnées de la personne à contacter si intéressé(e) :

M. Sony TECHER (Directeur d'établissement)

Mail : sony.techer@residence-lesroches.com

Téléphone : 04 73 88 90 59

