



EHPAD
Résidence
La Valoine
87220 FEYTIAT

OFFRE D'EMPLOI
POSTE ⇨ CUISINIER

EHPAD
Résidence
Puy Martin
87410 LE PALAIS
S/VIENNE



Ets Employeur

EHPAD - Résidence la Valoine - 87220 FEYTIAT

EHPAD - Résidence Puy Martin - 87410 LE PALAIS S/VIENNE

PRESENTATION DU POSTE

Fonction : Cuisinier/Cuisinière

Service : Pôle cuisine

Type de contrat : Titulaire CDI CDD

Quotité de travail : 100%

Poste à pourvoir à compter du : dès que possible

Particularité du poste : Week-end et jour férié Emploi Saisonnier

Liaisons hiérarchiques : Sous l'autorité du Directeur, du responsable de service, du responsable en second.

MISSIONS GENERALES ⇨

- Réalise la production et le dressage des préparations culinaires chaudes et froides
- S'assure de la propreté des locaux
- S'assure et contrôle du respect des stocks et des DLC/DLUO (qualité des produits)
- Suit la qualité de la prestation (satisfaction des résidents)
- S'assure de la sécurité : sur l'hygiène alimentaire et sur la sécurité des activités dans son domaine
- Participe à la mise en œuvre des manifestations impliquant le service
- Participe à la mise en place du PMS (équipe HACCP)

MISSIONS PRINCIPALES ⇨

- **Réalise la production et le dressage des préparations culinaires chaudes et froides**
 - Réalise les productions culinaires
 - Peut-être amené à organiser la production quotidienne des menus et des effectifs
 - Assure le service de cette production en fonction de la réglementation et des recommandations
- **S'assure de la propreté des locaux**
 - Réalise et s'assure que le plan de travail est respecté
- **S'assure de la sécurité : sur l'hygiène alimentaire et sur la sécurité des activités dans son domaine**
 - Suit la qualité des prestations au quotidien
 - Contrôle la gestion des stocks DLC/DLUO
 - Evalue les retours suivant la grille d'évaluation des déchets
 - Respecte la réglementation régissant ce secteur PMS (HACCP-GBPH-Gestion des non conformités)

PROFIL REQUIS ⇨

- Filières d'étude en restauration Hôtellerie
- CAP/BEP/BAC professionnel dans le secteur de la restauration

EXPERIENCE SOUHAITÉE ⇨

- Exercice d'une activité professionnel dans le secteur de la restauration collective



EHPAD
Résidence
La Valoine
87220 FEYTIAT

OFFRE D'EMPLOI
POSTE ⇨ CUISINIER

EHPAD
Résidence
Puy Martin
87410 LE PALAIS
S/VIENNE



CONNAISSANCES ⇨

- Equipement et technologie des matériels de cuisson
- Logiciel dédié à l'hôtellerie /restauration
- Gestes et postures-manutention
- Pâtisserie geste et posture –manutention
- Normes, règlements techniques et de sécurité
- Technique culinaires
- Hygiène générale

SAVOIR-FAIRE REQUIS ⇨

- Accompagner une personne dans la réalisation de ses activités quotidiennes
- Adapter son comportement, sa pratique professionnelle à des situations critiques /particulière dans son domaine de compétence
- Analyser et optimiser les stocks de produit, matériaux, équipements, outillages, dans son domaine de compétence
- Choisir et utiliser des matériels, des outils de travail ou/et de contrôle, afférents à son métier
- Créer des recettes, des préparations culinaires
- Elaborer des plats
- Rédiger des informations relatives à son domaine d'intervention pour assurer un suivi, une traçabilité
- Travailler en équipe pluridisciplinaire /en réseau
- Utiliser les logiciels métier

SAVOIR-ÊTRE ET QUALITES PROFESSIONNELLES ⇨

- Connaissances professionnelles
- Qualité du travail exécuté
- Rapidité d'exécution
- Sens du travail en commun
- Tenue générale et ponctualité
- Secret professionnel