



ÉVREUX
PORTES DE NORMANDIE

Direction des ressources humaines mutualisées

FICHE DE RECRUTEMENT

Fiche émise le 19.03.2024

Date limite de recrutement 16/05/2024

N° de poste 28710

Type de recrutement Interne/externe

EMPLOI REPERE CHEF DE PRODUCTION

POSTE Chef.fe de cuisine en EHPAD

<p>Collectivité CCAS</p> <p>Direction CCAS</p> <p>Service EHPAD Unique</p> <p>Lieu d'exercice EHPAD Unique</p> <p>Quartier prioritaire de la ville oui non ✓</p> <p>Encadrement oui ✓ non</p> <p>oui: nombre d'agents encadrés 4</p> <p>Durée d'affectation minimum attendue 3 ans minimum</p>	<p>Catégorie C</p> <p>Filière Technique</p> <p>Cadre d'emplois Agents de maîtrise</p> <p>Grade Agent de maîtrise</p> <p>Nombre de points NBI non concerné ✓</p> <p>Type de NBI</p> <p>Temps complet oui ✓ non</p> <p>Autre temps de travail</p>
<p>TEMPS DE TRAVAIL</p> <p>Nombre d'heures hebdo 36h36 (journée en 10 heures)</p> <p>Nombre de jours hebdo 4 en moyenne</p> <p>Nombre de RTT 3</p> <p>Nombre de congés annuels 25</p>	<p>REMUNERATION</p> <p><i>Traitement de base correspond au grade auquel s'ajoute le régime indemnitaire (RI)</i></p> <p>Groupe RIFSEEP 1</p> <p>RI mini 325</p> <p>RI maxi 775</p>
<p>FORMATIONS OBLIGATOIRES POUR EXERCER LES MISSIONS</p> <p>oui ✓ non</p> <p>oui: lesquelles</p> <p>Normes d'hygiène et de sécurité alimentaires HACCP</p> <p>DIPLOMES REQUIS</p> <p>Bac professionnel cuisine</p> <p>CAP cuisine</p>	<p>AVANTAGES SOCIAUX</p> <p>Participation prévoyance et mutuelle - adhésion CNAS</p> <p>restaurant administratif- accès médiathèque - accès piscines</p>

DESCRIPTION SYNTHETIQUE DU POSTE

Sous l'autorité de la Direction de l'établissement et dans le respect de la réglementation en matière de restauration collective à destination des personnes âgées, le/la chef.fe de cuisine a pour mission de concevoir et préparer des repas, les conditionner, les stocker et les distribuer dans le respect des règles d'hygiène de la restauration collective. Il contribue à la prise en charge et en soin des résidents en adaptant les menus grâce aux recommandations de l'équipe soignante tout en suivant rigoureusement un suivi financier.

MISSIONS ET ACTIVITES PRINCIPALES DU POSTE

En collaboration avec le/la cadre de santé, il/elle élabore des menus

Il/elle met en adéquation la gestion des stocks et la réalisation de la production;

Il/elle confectionne des plats à l'aide des techniques et des règles de fabrication culinaires;

Il est responsable, des commandes, du suivi des livraisons, de la réception et du stockage des produits;

Il/elle applique et veille au respect des normes HACCP;

Il/elle participe au contrôle quantitatif et qualitatif des marchandises

Il/elle réalise des tâches annexes afférentes au poste de cuisinier (déboitage, épluchage, lavage et entretien des locaux);

Il/elle s'assure du respect des bonnes pratiques d'hygiène et de sécurité alimentaire applicables à l'ensemble des processus;

Il/elle est responsable de la qualité du produit fini et en assure le contrôle;

Il/elle recherche et met en oeuvre de nouveaux plats, nouvelles denrées ou procédés de fabrication permettant d'améliorer la prestation ;

Il/elle participe aux commissions des menus ainsi qu'au staff d'équipe ;

Il/elle effectue l'entretien courant des appareils et installations (trancheur , appareils de cuisine...);

Il/elle nettoie et vérifie la désinfection quotidienne de la cuisine et du matériel de cuisson ainsi que de la chambre froide de jour.

Il/elle contribuera au développement à l'amélioration continue du service de cuisine sur l'établissement et fera partie intégrante de l'équipe encadrante.

Il/elle participera à l'élaboration de projets

Il/elle sera en charge de l'organisation des planning afin d'assurer un continuité de service.

COMPETENCES REQUISES

Savoirs - connaissances théoriques

Maîtrise les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire (HACCP)
Connaître le Plan National de Nutrition Santé
Techniques de service et de restauration
Connaître la composition des aliments afin d'adapter les régimes spécifiques aux besoins des personnes âgées si nécessaire,
Connaissances spécifiques sur les besoin en nutrition de la personne âgée
Maîtriser les bases du management d'équipe

Maîtrise des outils numériques

Savoir-être - qualités personnelles

Être sensible au bien-être de la personne âgée
Être rigoureux.euse, ponctuel.elle, soigné.ée
Être organisé.e
Savoir s'adapter
Être réactif.ve face aux demandes des résidents, de l'équipe soignante et de la direction de l'établissement,
Être bon.ne communicant.e
Avoir un esprit d'équipe
Être créatif.ve et curieux.se afin de participer à l'évolution des recettes et techniques de la cuisine.
Être autonome et force de proposition
Être discret.e (devoir de réserve)

Savoir-faire - résultat de l'expérience professionnelle

Appliquer les règles de sécurité du travail
Travailler en équipe
Confectionner des plats spécifiques en fonction de pathologies ou de régimes divers (textures, manger main...)
Maîtriser les techniques culinaires (connaître les différentes gammes de produits, les différents modes de cuisson...)
Adapter des menus en fonction des produits saisonniers
Proposer de nouvelles recettes
Gérer des flux, des stocks
Maîtriser les délais
Maîtriser les techniques de nettoyage
Gérer les quantités à produire pour éviter le gaspillage

ENVIRONNEMENT DE TRAVAIL - SPECIFICITES DES MISSIONS

Conditions de travail / contraintes

Exposition au froid et à la chaleur
Manutention de charges
Station debout
Amplitude horaire, travaille du lundi au vendredi et le week-end occasionnellement

Degré d'autonomie

Intermédiaire

Niveau de responsabilité

Intermédiaire

MOYENS MIS A DISPOSITION

Poste informatique ✓ Autres : préciser

Téléphone

Bureau personnel ✓

Bureau partagé

Travailleurs handicapés :

Nous vous rappelons que conformément au principe d'égalité d'accès à l'emploi public, cet emploi est ouvert à tous les candidats remplissant les conditions statutaires requises, définies par la loi du 26 janvier 1984 portant statut général des fonctionnaires territoriaux et le décret régissant le cadre d'emplois correspondant. Nous vous rappelons toutefois qu'à titre dérogatoire, les candidats reconnus travailleurs handicapés peuvent accéder à cet emploi par voie contractuelle.

Candidatures (LM + CV) à adresser à :

Monsieur Le Maire-Président
DRH - CS 70186
27001 EVREUX CEDEX

Courriel : recrutement@epn-agglo.fr (Ville, EPN, CCAS et Caisse des Ecoles)

Initiales visa autorité