

RECRUTE

Un chef de cuisine en liaison froide - (h/f) **Cadre d'emplois des agents de maîtrise de la filière technique – Catégorie C**

Cuisine Victor Priout – Pôle établissements **Direction des Services aux Seniors du Centre Communal d'Action Sociale**

La Direction des services aux seniors (D2S) gère 7 établissements d'hébergement pour personnes âgées (résidences seniors), un EHPAD, des services à domicile (services auxiliaires de vie/aide à la vie, repas à domicile/téléassistance, soins infirmiers à domicile), un service animation-vie sociale et un service aide sociale et information seniors au sein du CLIC de Caen Couronne).

MISSION

Planification, gestion et contrôle de la production culinaire différée, en liaison froide (cuisine Victor Priout) : au quotidien, environ 200 repas (120 repas bénéficiaires du service repas à domicile, 80 repas résidences seniors livrées) et encadrement d'une équipe de 9 agents dont 6 en fonctionnel.

Réalisation des menus et des plats dans le respect des consignes et des bonnes pratiques d'hygiène de la restauration collective

ACTIVITÉS

Gestion de la production :

- Evaluer les besoins en denrées et en moyens de production, contrôler et superviser les stocks, effectuer les commandes auprès du prestataire en conciliant qualité et maîtrise de coûts
- Participer à la confection des menus, les adapter (en lien avec les responsables des résidences et la responsable du service Repas à domicile).
- Préparer et faciliter l'étape de remise en température et de service par les agents des résidences seniors (choix de conditionnement, formalisation et communication des consignes de réchauffage, etc.)
- Entretenir un partenariat vigilant et constructif avec la société de restauration fournisseur des denrées et des menus.

Organisation de la cuisine – Encadrement d'une équipe :

- Encadrer les 2 cuisiniers, le préparateur référent, les deux cuisiniers du pool de remplacement et les 3 préparateurs-livreurs (encadrement pour ces derniers portant sur la production, la préparation, le conditionnement ainsi que le suivi qualité de la livraison des résidences seniors ; relève en revanche de la Responsable du service Repas à domicile : la partie livraison RAD et adaptation de ce service ; le planning RAD est réalisé conjointement).
- Etablir et suivre les plannings des cuisiniers et veiller à la planification (notamment congés) dans le respect du cycle de travail défini ; effectuer et suivre les demandes de remplacement.
- Anticiper les enjeux et besoins, en termes d'organisation du travail et de formation (en lien avec la société de restauration fournisseur) ; accompagner techniquement l'équipe de cuisine, les préparateurs-livreurs ainsi que les agents de service des résidences seniors (chargés de la remise en température).
- Effectuer les évaluations professionnelles annuelles des agents de la cuisine et du préparateur référent.
- Encadrer les stagiaires.

Production et valorisation de préparations culinaires :

- Évaluer la qualité des produits de base.
- Interpréter les fiches techniques et mettre en œuvre les techniques culinaires.
- Cuisiner et préparer les plats dans le respect des règles de l'art culinaire. Superviser les techniques de fabrication et vérifier les préparations culinaires (goût, qualité, texture, présentation, etc.).
- Assurer la finition et la présentation des préparations culinaires.

Démarche hygiène et qualité :

- Elaborer et mettre en œuvre fiches techniques de production et les protocoles sanitaires et qualité ; veiller à leur diffusion et leur appropriation (y compris sur le volet service, notamment sur les établissements livrés en lien avec leur responsable).
- Mettre en œuvre et garantir le respect des règles d'hygiène alimentaire, et notamment entretenir, nettoyer et désinfecter les équipements et locaux de fabrication selon les protocoles établis.

- Garantir l'application des normes HACCP (relevés, renseignements des documents liés à l'activité, etc.) ; en rendre-compte à la direction.
- Repérer les dysfonctionnements et les signaler à la Responsable Restauration et la Responsable du service Repas à domicile.
- Mettre en œuvre la veille sanitaire (contrôles et autocontrôles) en lien avec le prestataire des contrôles sanitaires et rendre compte ; assurer le suivi et répondre aux rapports et alertes des organismes / prestataires de contrôle.
- Mettre en place les actions correctives nécessaires à tout résultat d'audit, inspections, prélèvements non satisfaisants et en assurer la traçabilité et le suivi.
- Elaborer, en lien avec la Responsable Restauration, les documents réglementaires (dossier d'agrément ou plan de maîtrise sanitaire), les suivre et les actualiser autant que de besoin.
- Contrôler et assurer le suivi de l'entretien technique de la cuisine (bon fonctionnement)

Participation au projet du pôle restauration :

- Participer aux réunions de travail et aux réunions de coordination.
- Contribuer à la réflexion sur les évolutions du service : proposition pour l'amélioration du bien-être des rationnaires (nouvelles recettes notamment), adaptation aux besoins des résidents et bénéficiaires, propositions relatives à l'évolution du plan de maîtrise sanitaire et à l'évolution du service.
- Être force de proposition dans la conception des menus et participer à la Commission Menus.
- Assurer un lien social avec les personnes âgées bénéficiaires.

PROFIL REQUIS ET COMPÉTENCES

- Justifier d'un diplôme Bac professionnel cuisinier ou d'un CAP cuisine avec une expérience d'au moins 10 ans.
- Disposer d'une expérience significative d'encadrement en restauration.
- Posséder une solide connaissance des risques professionnels liés à la restauration et des risques microbiologiques.
- Maîtriser les normes HACCP et savoir les mettre en œuvre.
- Démontrer des connaissances en matière de nutrition pour le public ciblé, ainsi qu'en matière de qualité sensorielle et d'allergies alimentaires.
- Maîtriser les techniques de cuisine propres au mode de production en liaison froide et aux spécificités des besoins des personnes âgées dépendantes et notamment les techniques de mixé-mouliné.
- Savoir évaluer la qualité des produits de base et réaliser les travaux préparatoires de cuisine.
- Savoir réaliser les cuissons et assaisonnements, les adapter aux types de produits fournis et maîtriser les délais de fabrication.
- Respecter le bon usage des outils et du matériel de travail mis à la disposition et les garder dans un état de propreté irréprochable.
- Être méthodique, organisé, rigoureux, consciencieux et avoir le sens du travail en équipe.
- Avoir l'esprit vif, des capacités d'initiative et d'adaptation et le sens de la communication pour assurer la transmission des consignes ou des informations utiles.
- Justifier de compétences et de qualités managériales, et notamment savoir se positionner à la fois en encadrement et en production, et sur des équipes de métiers différents.
- Avoir de l'empathie pour le public ciblé (personnes âgées et/ou handicapées), être patient et à l'écoute, se montrer pédagogue en toute circonstance.
- Savoir faire preuve de discrétion et de probité, avoir le sens du service public et le respect du secret professionnel.
- Maîtriser l'environnement Windows et pack Office.
- Etre titulaire du permis B serait un plus.

CONDITIONS D'EXERCICE LIÉES AU POSTE

- Poste à temps complet sur la base hebdomadaire de 36h00
- Contrat à durée déterminée de 12 mois
- Amplitude horaire de travail de 6h30 à 14h40 avec une pause méridienne de 1 heure du lundi au samedi par roulement avec 2 samedis travaillés par mois.
- Double fabrication le jeudi.
- Station debout prolongée. Manutention de charges lourdes et expositions fréquentes à la chaleur ou au froid.
- Port obligatoire d'équipement de protection individuelle (EPI : blouse, chaussures, charlotte, gants).
- Rémunération sur la base du grade d'agent de maîtrise.

Les candidatures comprenant lettre de motivation et C.V doivent être adressées

au plus tard le : 16 mai 2021

à Monsieur le Président du C.C.A.S. de la ville de Caen
 Direction mutualisée des ressources
 sur l'adresse mèl : drh.offredemploi@caenlamer.fr