

A pourvoir 1 CDD de 12 mois

**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).

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

**au plus tard le 30 novembre 2021**

à Monsieur le Président du CCAS de la ville de Caen – Direction mutualisée des ressources humaines

[drh.offredemploi@caenlamer.fr](mailto:drh.offredemploi@caenlamer.fr)