

La DG - Administration générale, D2S - Direction des services aux seniors recherche :

Cuisinier - CDD

Cadre d'emplois : ADJOINTS TECHNIQUES TERRITORIAUX

D2S - Direction des services aux seniors

MISSIONS

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.

Au sein de cette Direction et sous la responsabilité hiérarchique du chef de cuisine, vous participez à la réalisation des menus et à la fabrication des plats pour les résidences seniors et le service repas à domicile dans le cadre d'une production en liaison froide, dans le respect des consignes et bonnes pratiques d'hygiène de la restauration collective.

ACTIVITES

Dans le cadre de la gestion de la production, vous serez amené à :

- Participer à l'évaluation des besoins en denrées et en moyens de production et à la gestion des stocks
- Interpréter les fiches techniques et mettre en œuvre les techniques culinaires, contrôler et superviser les stocks
- Cuisiner et préparer les plats dans le respect des règles de l'art culinaire
- Mettre en œuvre les conditions de conservation
- Mettre en œuvre et garantir le respect des règles d'hygiène, et notamment entretenir, nettoyer et désinfecter les équipements et locaux de fabrication selon les protocoles établis
- Mettre en œuvre les normes HACCP (relevés, renseignements des documents liés à l'activité, etc.) ; en appliquer les règles
- Effectuer les contrôles et autocontrôles précisés dans le plan de maîtrise sanitaire
- Repérer les dysfonctionnements et les signaler au-à la chef de cuisine
- Participer à la veille sanitaire
- Livrer les repas dans les résidences seniors
- Selon les nécessités : fonction de préparateur-livreur pour le service de portage de repas à domicile.

PROFIL REQUIS ET COMPETENCES

Vous justifiez d'un diplôme Bac professionnel cuisinier ou d'un CAP/BEP cuisine. A ce titre, vous connaissez les risques professionnels liés à la restauration et les risques microbiologiques. Vous maîtrisez les normes HACCP et savez les mettre en œuvre. Vous démontrez des connaissances en matière de nutrition pour le public ciblé, ainsi qu'en matière de qualité sensorielle et d'allergies alimentaires. Vous savez évaluer la qualité des produits de base et réaliser les travaux préparatoires de cuisine. Vous savez réaliser les cuissons et assaisonnements, les adapter aux types de produits fournis et maîtriser les délais de fabrication.

Vous respectez le bon usage des outils et du matériel de travail mis à la disposition et les gardez dans un état de propreté irréprochable.

Vous êtes méthodique, organisé, rigoureux, consciencieux et avez le sens du travail en équipe. Vous avez 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.

Vous avez de l'empathie pour le public ciblé (personnes âgées et/ou handicapées), êtes patient et à l'écoute, vous vous montrez pédagogue en toute circonstance.

Vous savez faire preuve de discrétion et de probité, avez le sens du service public et le respect du secret professionnel.

Être titulaire du permis B serait un plus et une expérience dans la restauration collective est souhaitée.

CONDITIONS D'EXERCICE LIEES AU POSTE

Jours travaillés selon les besoins du service et vos disponibilités. Pour un temps plein, base hebdomadaire de 36h00 sur une amplitude horaire de travail de 6h00 à 14h30 avec une pause méridienne de 1 heure du lundi au samedi selon planning.

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).

Merci d'adresser votre candidature (lettre de motivation et CV) par courrier :

Soit directement sur le site Internet où vous avez pris connaissance de l'offre

Soit à l'adresse mail : ccas.seniors.replacements@caen.fr

Soit par courrier postal : Direction des Services aux Seniors – CCAS, 45 rue de Bernières 14012 Caen Cedex.