

Cuisinier (h/f)

Synthèse de l'offre

| | |
|-------------------------------------|---|
| Employeur : | SI des Personnes Agées du Canton de Spincourt |
| | 2 EHPAD y sont rattachés EHPAD Victor BONAL et EHPAD de SPINCOURT |
| Référence : | O05520017660 |
| Date de dépôt de l'offre : | 14/01/2020 |
| Type d'emploi : | Emploi permanent |
| Temps de travail : | Complet |
| Durée : | 35h00 |
| Nombre de postes : | 1 |
| Poste à pourvoir le : | Dès que possible |
| Date limite de candidature : | 14/03/2020 |
| Service d'affectation : | cuisine |

Lieu de travail :

| | |
|---|--|
| Département du lieu de travail : | Meuse |
| Lieu de travail : | Maison de retraite de spincourt 55230 SPINCOURT |

Détails de l'offre

| | |
|----------------------------|--|
| Grade(s) : | Adjoint technique principal de 2ème classe |
| Famille de métier : | Restauration collective |
| Métier(s) : | Agente / Agent de restauration |

Descriptif de l'emploi :

Vous participez à la fabrication des plats dans le respect des règles d'hygiène de la restauration collective. Quotité horaire : 35/35ème

Profil demandé :

- Etre titulaire du CAP cuisine et / ou du BEP cuisine et / ou du BAC PRO Restauration ou être doté d'une expérience significative dans le domaine.
- Disposer d'une solide formation en cuisine traditionnelle et collective.

▣ SAVOIRS :

- * Maîtriser les techniques culinaires (connaître les différentes gammes de produits, les différents modes de cuisson...).
- * Connaître et respecter les règles d'hygiène et de sécurité strictes (méthode HACCP...).
- * Maîtriser les techniques de nettoyage.
- * Etre autonome et force de proposition.
- * Avoir le sens de l'organisation.
- * Disposer d'un bon relationnel et capacité à travailler au sein d'une équipe.
- * Avoir le sens du service public.

Mission :

Mission générale :

Participa à la préparation des plats

Effectuer l'épluchage et le lavage des légumes et des fruits

Dresser les plats pour le service

Effectuer l'entretien et le nettoyage du poste de travail, des ustensiles, des équipements, des couverts, assiettes, plats...

Assurer la traçabilité, relevé des températures... et le plan de nettoyage en vigueur Suivre l'état des stocks Réceptionner, contrôler les marchandises

▫ ENTRETIEN, NETTOYAGE ET RANGEMENT :

- vérifier le bon fonctionnement du matériel ;
- assurer la maintenance et l'hygiène des locaux et du matériel ;
- effectuer la mise en place et le nettoyage de la salle à manger ;
- mettre en application les procédures d'entretien précisées dans le plan de nettoyage et de désinfection ;
- desservir et ranger la salle, l'office et la rampe de self ;
- laver la vaisselle en machine et la batterie de cuisine ;
- effectuer l'entretien courant des appareils et installations (trancheur, lave-vaisselle, appareils d'entretien industriels...) ;
- nettoyer et vérifier la désinfection quotidienne de la cuisine et du matériel de cuisson ainsi que de la chambre froide de jour.

Contact et informations complémentaires : Les candidatures (CV, lettre de motivation) sont à adresser à l'attention de Monsieur le Directeur par courrier à l'adresse suivante : SI des Personnes Agées du Canton de Spincourt Maison de Retraite de Spincourt 16 rue nouvelle - 55230 SPINCOURT Par mail à l'adresse suivante : ehpadspincourt@orange.fr

Téléphone collectivité : 03 29 87 93 24

Adresse e-mail : ehpadspincourt@orange.fr

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 le statut général des fonctionnaires, 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.