



## OFFRE D'EMPLOI

### **NAINTRÉ RECRUTE : un cuisinier (H/F) à l'EHPAD Louis Aragon**

**Grade : adjoint technique**

**Poste à pourvoir sur un emploi permanent à temps complet au 1/01/2023**

#### **DESCRIPTION**

Le Président du CCAS de la commune de Naintré recrute 1 cuisinier (H/F) pour l'EHPAD.

Commune de 6000 habitants, 2ème commune de la Communauté d'Agglomération de Grand Châtelleraut située à 30 minutes de Poitiers et 50 minutes de Tours, sur la RD 910, et accessible par l'A10, la commune et le CCAS de Naintré gèrent de nombreux services, de la petite enfance (crèche, RAM) aux personnes âgées (ehpad, résidence autonomie), en passant par les services enfance-jeunesse-éducation (3 écoles, cuisine centrale, alsh...), services techniques, urbanisme...

Ces services emploient 150 agents permanents.

#### **FONCTION:**

En tant que cuisinier(ère) vous assurerez la fabrication des repas et la propreté de la cuisine dans le respect des normes HACCP. Sous les directives du responsable de la cuisine, vous aurez le souci d'une production de qualité, dans le respect des consignes et menus indiqués. Vous assistez le responsable dans la préparation des repas, vous participez aux inventaires et à la réception des marchandises.

#### **MISSIONS**

- Élaborer les plats en respectant la réglementation en matière de sécurité et d'hygiène alimentaire
- Préparer les produits et mettre en place les matériels de cuisine
- Vérifier la qualité des denrées fournies
- Respecter les procédures, la réglementation en matière de sécurité et d'hygiène alimentaire, et effectuer les autocontrôles
- Repérer et signaler les dysfonctionnements
- Participer à la maintenance et l'entretien des locaux, équipements et matériels
- Vérifier le bon fonctionnement du matériel
- Appliquer les procédures du plan de nettoyage et de désinfection
- Nettoyer et désinfecter les locaux et équipements
- S'assurer de la remise en état de la cuisine : veiller à la bonne exécution de la plonge de la batterie et de la vaisselle utilisée pour la production
- Ranger la vaisselle et les ustensiles de cuisine
- Trier et évacuer les déchets courants
- Participer si requis à la gestion du magasin alimentaire
- Mobiliser sur la cuisine centrale (à titre exceptionnel)

#### **COMPETENCE**

##### **Savoir/Savoir-faire :**

- Maîtriser les techniques culinaires et de cuisson
- Maîtriser les techniques de production des repas en restauration collective
- Connaître les recettes de base en cuisine
- Connaître le fonctionnement des matériels
- Connaître, appliquer et faire appliquer la réglementation en matière d'hygiène et de sécurité (méthode HACCP, hygiène alimentaire, utilisation des matériels et équipements de restauration, utilisation des produits d'entretien)
- Connaître les règles d'équilibre alimentaire et de qualité nutritionnelle

- Avoir des notions de gestion des stocks
- Savoir organiser son travail en fonction du planning et des consignes orales ou écrites
- Maîtriser les gestes et postures de la manutention
- Maîtriser les techniques d'entretien et de nettoyage des matériels, des équipements et des locaux
- Maîtriser les outils bureautiques (souhaitable : savoir utiliser un logiciel de gestion de stocks)

**Savoir être :**

- Être organisé, rigoureux, méthodique
- Être autonome dans son travail
- Avoir le sens du travail en équipe
- Être réactif
- Avoir le sens du contact
- Être ponctuel
- Discrétion professionnelle

**TEMPS DE TRAVAIL :** Temps complet - cycle de travail de 3 semaines ( RTT+ jours de sujétions)

Recrutement statutaire par mutation, détachement ou à défaut, contractuel de droit public.

Rémunération statutaire + Régime indemnitaire + Prime de fin d'année + Complément de Traitement Indiciaire (CTI)

**FORMATION/EXPERIENCE :** CAP/BEP cuisinier - Expérience souhaitée en EHPAD

Candidatures avant le **13/11/2022** à adresser à Monsieur le Président - CCAS - 19 Place Gambetta - CS 40 005-86530 NAINTRÉ