



Vous êtes un passionné de la restauration, le CCAS de Coucournon recherche son/sa chef-fe de cuisine. Venez rejoindre notre équipe, une équipe dynamique, bienveillante et qui aime les défis.

Le CCAS de Coucournon regroupe un EHPAD, une Résidence Autonomie, une micro-crèche et un centre de Loisirs. Des repas sont aussi confectionnés pour les personnes âgées vivant à domicile et les écoles de la commune. Cela représente plus de 250 repas jour. Vous aurez la charge d'une équipe de 4 personnes.

Missions principales

Gestion des stocks et approvisionnement

- Commander les produits et matières premières auprès des différents fournisseurs et agriculteurs de sa région en partenariat avec le prestataire de la résidence API.
- Réaliser des prévisions des approvisionnements en fonction des besoins en production.
- Gérer l'approvisionnement des matières premières nécessaires en cuisine afin d'éviter les excédents ou la rupture de stock.
- Dresser un inventaire des produits disponibles en réserve.
- Organiser le stockage des denrées, en les triant par dates de péremption par exemple.

Production culinaire

- Rédiger des fiches techniques des différents plats proposés.
- Participer à l'élaboration des menus et des cartes avec le diététicien et/ou la direction.
- Proposer et concevoir de nouveaux plats, ainsi que des améliorations des recettes déjà créées.
- Goûter les préparations culinaires et ajuster leur assaisonnement, et prêter attention à l'esthétique des plats avant de les servir.
- Contrôler la qualité de la production de son équipe, ainsi que la bonne utilisation des équipements et matériels présents en cuisine.
- Analyser les possibles dysfonctionnements présents en cuisine, et proposer des mesures correctives afin d'y remédier.

Management et encadrement d'équipe

- Identifier les besoins et définir les actions de formation à mettre en place afin de développer les compétences de ses équipes en cuisine.
- Recruter et intégrer les nouveaux cuisiniers avec le chef d'établissement,
- Se préparer aux périodes de travail plus soutenues en recrutant des saisonniers et des intérimaires.
- Définir les plannings et congés de son équipe.



- Veiller au respect des règles d'hygiène et de sécurité alimentaires de l'ensemble du personnel présent en cuisine.

Missions éventuelles

- Participer à l'élaboration de banquets, de buffets... dans le cadre d'événements particuliers ou de réceptions par exemple,
- Participer activement à la commission restauration.

Variabilité des activités

- Le/la chef/chef de cuisine doit également s'assurer du respect des règles HACCP (analyse des risques et maîtrise des points critiques), pratique d'hygiène alimentaire consistant à ne pas contaminer les aliments frais destinés à la consommation : il/elle doit ainsi réaliser quotidiennement des relevés de température, des plans de nettoyage...
- Poste qui nécessite de travailler avec des horaires spécifiques, propres aux contraintes de la restauration (saisons, soirées, week-ends...).

Rattachement hiérarchique

- Directeur/directrice d'établissement

COMPETENCES REQUISES

Formations et diplômes souhaités :

- Diplômes professionnalisants
 - CAP ou BEP des métiers de l'hôtellerie et de la restauration
- Diplômes de niveau Bac
 - Bac professionnel ou technologique en restauration
- Diplômes de niveau Bac +2/3
 - BTS hôtellerie-restauration avec une spécialisation en gestion, en art culinaire ou en art de la table et du service
- Disposer d'une expérience professionnelle serait appréciée.

Compétences techniques

- Connaissance des procédures internes et des outils informatiques spécifiques (approvisionnement, suivi des stocks...)
- Très bonne connaissance des produits et des techniques de cuisine
- Excellentes capacités culinaires
- Bonnes connaissances de diététique
- Bonne connaissance de la politique commerciale ou de la stratégie de l'enseigne/entreprise



- Maîtrise des techniques d'animation et d'encadrement d'équipe
- Excellentes connaissances des règles d'hygiène et de sécurité alimentaires

Savoir-être et soft-skills

- Aisance relationnelle et sens de l'écoute et de la communication
- Anticipation, réactivité
- Capacités à gérer les situations de crise
- Capacité à travailler dans des délais contraints
- Esprit d'initiative et créativité
- Dynamisme
- Esprit d'équipe
- Capacités managériales
- Capacité à déléguer
- Capacité à travailler dans des délais contraints
- Forte capacité de travail

Grade :

- Catégorie C – Cadre d'emploi des adjoints techniques et/ou agents de maîtrise

POSITIONNEMENT HIERARCHIQUE

Direction

Niveau d'intégration : en équipe

Temps de travail : 35 h / hebdomadaire

Pour tout renseignement complémentaire sur ce poste, prendre contact
avec madame la Directrice, Mme Monchamp Sylviane

Adresse mail : contact@ccas07.fr

Tél : 04 66 46 18 19