



1 POSTE A POURVOIR

Cuisinier Ehpad Floréal

La communauté d'agglomération ARLYSERE (39 communes) s'étend sur 4 territoires (Val d'Arly, Beaufortain, Haute Combe de Savoie, Pays d'Albertville). La richesse de son patrimoine, les qualités de ses services, la qualité du cadre de vie, définissent ce territoire dynamique en plein essor.

Le Centre Intercommunal d'Action Sociale de la Communauté d'Agglomération Arlysère recrute un cuisinier (H/F) pour l'Ehpad Floréal à Frontenex.

DÉFINITION

Sous la responsabilité du Responsable de cuisine, le cuisinier réalise et contrôle les préparations culinaires chaudes et froides. Il (elle) entretient les locaux de l'unité de protection et assure une continuité administrative.

SITUATION ACTUELLE

- CIAS de la Communauté d'Agglomération Arlysère
- Rattaché(e) au Pôle Personnes Agées
- Sous la direction du directeur de l'EHPAD Floréal et du Responsable de Cuisine

CONDITIONS D'EXERCICE

- **Lieu** : Ehpad Floréal à Frontenex
- **Poste à pourvoir** : CDD à pourvoir dès que possible
- **Temps de travail** : 80%
- **Contraintes particulières** : Amplitude variable, disponibilité au regard de la nécessité de service, travail 1 week-end sur 2

RELATIONS FONCTIONNELLES

- **Relations internes** : Relations étroite avec le responsable cuisine, l'équipe d'agents sociaux ménage de l'EHPAD -Relations avec les résidents-Relations avec le personnel de la cellule technique-
- **Relations externes** : Fournisseurs de denrées alimentaires.

MISSIONS

1- Réaliser et contrôler les préparations culinaires chaudes

- Elaborer les repas chauds pour les résidents à J+3 du midi et du soir
- Elaborer les desserts pour les résidents à J+2 du midi et du soir
- Refroidir les préparations réalisées pour les services à venir
- Remise en température des préparations élaborées à l'avance
- Réaliser les textures coupées et mixées
- Exécuter les services en salle
- Entretien de la zone de production et les locaux

2- Réaliser et contrôler les préparations culinaires froides

- Finaliser les préparations élaborées à l'avance
- Dresser les entrées, fromages et desserts du service
- Réaliser les textures coupées et mixées
- Charger les chariots
- Entretien de la zone de production et des locaux

3- Bureau et gestion

- Réception et stockage des marchandises alimentaires
- Entrer les bons de commande sur PC
- Entrer des repas servis au personnel
- Appel des fournisseurs en cas de non-conformité ou manque à réception
- Enregistrement des DLC et lots de production réceptionnés sur bon de commande.



SAVOIRS ÊTRE

- Être ponctuel, propre, disponible, organisé et polyvalent.
- Avoir le sens du travail en équipe, rigueur et honnêteté.
- Faire preuve d'esprit d'initiative.
- Être capable d'évoluer et de s'adapter à de nouvelles conditions de travail.
- Avoir le sens du service client, savoir être à l'écoute des demandes des résidents et services.



SAVOIRS

- Réaliser les traitements préliminaires des produits
- Elaborer les préparations froides/chaudes, les fiches techniques et règles d'hygiène
- Contrôler qualitativement et quantitativement les produits finis
- Contrôler les conditions de fabrication
- Nettoyer et désinfecter les secteurs de travail selon le plan de nettoyage



PROFIL

- Niveau ou diplôme requis : CAP ou BEP Cuisine
- Expérience souhaitée : en collectivité

CONTACT ET INFORMATIONS COMPLÉMENTAIRES

- **Date limite de candidatures 15 décembre 2021 CV + LM vivement souhaitée**
- **Poste à pourvoir : le plus rapidement possible**
- **Recrutement par voie contractuelle**
- **Pour toute information complémentaire,
Contacter le Service des Ressources Humaines
- 04.79.10.98.20
- recrutement@arlysere.fr**

Date limite de diffusion : 15 décembre 2021