



 **1 POSTE A POURVOIR**

Aide -Cuisinier EHPAD

Le CIAS ARLYSÈRE (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 CIAS Arlysère recrute 1 aide-cuisinier pour l'EHPAD Floréal de Frontenex.

DÉFINITION	Concevoir et préparer des repas, les conditionner, les stocker et les distribuer dans le respect des règles d'hygiène de la restauration collective.
SITUATION ACTUELLE	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Centre Intercommunal d'Action Sociale ▪ Sous la direction Chef cuisine de l'EHPAD floréal
CONDITIONS D'EXERCICE	<ul style="list-style-type: none"> ▪ 1 poste à temps plein à raison de 35 heures de travail hebdomadaires ▪ Disponibilité au regard de la nécessité de service ▪ Amplitude variable ▪ Travail 1 weekend end sur 3 ▪ Cuisine en liaison froide
RELATIONS FONCTIONNELLES	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Relations internes : Relation hiérarchique directe avec le chef cuisinier. Collaboration permanente avec l'ensemble des agents du service. Contacts réguliers avec les résidents de l'EHPAD. ▪ Relations externes : Contacts physiques et téléphoniques possibles avec les livreurs
CADRE STATUTAIRE	<ul style="list-style-type: none"> • Cadre d'emploi des adjoints techniques • Recrutement par voie contractuelle • CDD de 3 mois



MISSIONS

- Confectionner des plats à l'aide des techniques et des règles de fabrication culinaires (hors d'œuvres, desserts)
- Mettre en œuvre les prescriptions éditées au titre de l'assurance-qualité le cas échéant.
- Participer au contrôle quantitatif et qualitatif des marchandises
- Réaliser des tâches annexes afférentes au poste de cuisinier (déboitage, épluchage, lavage et entretien des locaux)
- S'assurer du respect des bonnes pratiques d'hygiène et de sécurité alimentaire applicables à l'ensemble des processus



SAVOIRS

- Maîtriser les délais
- Organiser une activité
- Planifier
- Travailler en équipe
- Art culinaire
- Bureautique et outils collaboratifs
- Diététique
- Hygiène, sécurité et conditions de travail
- Techniques de service et de restauration



SAVOIRS ETRE

- Capacité d'adaptation
- Etre autonome
- Etre rigoureux
- Réactivité

CONTACT ET INFORMATIONS COMPLÉMENTAIRES

- Date limite de candidature le 28 Février 2021 (CV et Lettre de motivation)
- Poste à pourvoir le plus tôt possible
- Pour toute information complémentaire,
- contacter : Service des Ressources Humaines : 04.79.10.36.00 Candidatures à transmettre à l'adresse suivante : recrutement@arlysere.fr
- Date limite de diffusion : 28 Février 2021