



1 POSTE A POURVOIR

Responsable cuisine en EHPAD

La communauté d'agglomération 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 Centre Intercommunal d'Action Sociale de la Communauté d'Agglomération Arlysère recrute 1 responsable de cuisine à l'EHPAD de Frontenex.

DÉFINITION

Le responsable de cuisine pilote et gère la production des repas pour les résidents. Il assure le bon fonctionnement de la cuisine dans une démarche qualité. De plus, il encadre et coordonne les activités du service.

SITUATION ACTUELLE

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

CONDITIONS D'EXERCICE

- **Lieu** : Ehpad Floréal situé à Frontenex
- **Poste à pourvoir** : Dès que possible
- **Temps de travail** : Temps complet du lundi au dimanche de 6h à 14h
- **Contraintes particulières** : Disponibilité au regard de la nécessité de service, travail le weekend.

RELATIONS FONCTIONNELLES

- **Relations internes** : Relations étroite avec la Direction et l'ensemble de l'équipe de l'EHPAD - Relations avec les résidents-Relations avec le personnel de la cellule technique et les services d'appui de la CA direction de l'établissement
- **Relations externes** : Fournisseurs de denrées alimentaires. Fournisseurs de matériel de cuisine. Laboratoire d'analyse bactériologique. La DDCSPP.

CADRE STATUTAIRE

- **Cadre d'emploi des techniciens territoriaux**



MISSIONS

Activité 1 : Gérer et piloter la production des repas pour les résidents

- Elaborer des menus avec des produits issus du Groupement Rhône Alpes Alimentation
- Définir les besoins, sélectionner les produits et procéder à l'achat des denrées, des matériels et des services nécessaires dans le respect de la réglementation du code de la commande publique,
- Etablir les fiches recettes avec la collaboration des cuisiniers,
- Contrôler les approvisionnements.
- Superviser la gestion des stocks

Activité 2 : Assurer une démarche qualité

- Mettre en place une démarche d'amélioration de la qualité de la prestation délivrée aux résidents
- Évaluer la satisfaction des résidents, la qualité de la prestation et analyser les besoins et les attentes
- Réaliser les enquêtes de satisfaction
- Participer à la commission menu
- Participer au projet d'établissement sur le volet hébergement/restauration
- Actualiser les documents, protocoles garantissant la sécurité alimentaire
- Garantir le respect et l'actualisation du Plan de maitrise sanitaire
- Suivre des indicateurs de gestion

Activité 3 : Encadrer et coordonner les activités du service

- Analyser les situations et les organisations de travail.
- Piloter, encadrer et coordonner le personnel (gestion des plannings – variables de paie..)
- Élaborer et suivre le budget.
- Organiser et contrôler les opérations de maintenance et d'entretien du matériel et des locaux
- Contrôler et appliquer les règles d'hygiène, de santé et de sécurité au travail.



SAVOIRS

- Compétences techniques pour l'exercice des tâches ménagères et du service.
- Connaître les techniques et gestes professionnels appropriés dans l'aide au déplacement et à l'alimentation.
- Connaître les différents publics et pathologies liées au vieillissement, au handicap et aux maladies.
- Connaître les règles de base en matière de diététique et de régime alimentaire en lien avec les différentes pathologies chroniques.
- Connaître les règles d'utilisation des produits d'entretien.



SAVOIRS ÊTRE

- Autonomie ;
 - Esprit d'Equipe ;
 - Sens des initiatives, des responsabilités et de l'organisation ;
 - Capacité d'écoute et de communication ;
 - Respect des valeurs humaines ;
 - Adaptabilité au cadre règlementaire et aux outils ;
 - Capacité à gérer des crises et des conflits ;
 - Maîtrise de soi et distance professionnelle par rapport aux situations ;
 - Conscience professionnelle ;
 - Rigueur ;
 - Discrétion et réserve professionnelle.
-



PROFIL

- Expérience souhaitée dans le domaine de l'aide à la personne ou du service
 - Expérience souhaitée CAP/BEP ou BAC PRO Cuisine
-

CONTACT ET INFORMATIONS COMPLÉMENTAIRES

- **Date limite de candidatures 20 octobre 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 : 20 octobre 2021