CHEFFE / CHEF D’EQUIPE CUISINE en EHPAd

*MAJ : 10/10/2024*

*FP N°64*

**Pôle Proximité et cohésion sociale / Direction de l’action sociale (CCAS)**

*Lieu de travail : EHPAD de Kervénanec*

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Cadre statutaire**   * **Catégorie :** C * **Filière :** Technique * **Cadre d’emplois :** Agents de maitrise territoriaux | | **Cotation RIFSEEP**  C1 | **Temps de travail**  Temps complet  Régime de 36h30 /  Cycle pluri-hebdomadaire et horaires fixes |
| Situation fonctionnelle  * **Référent hiérarchique** * **Positionnement** | Responsable de l’établissement  Parmi l’effectif de l’établissement, vous coordonnez le travail des agents en cuisine. | | |
| Relations fonctionnelles  * **Internes** * **Externes** | Echanges avec l’ensemble des agents intervenants dans l’établissement - Relations régulières avec les agents de la cuisine centrale  Relations régulières avec les résidents - Echanges avec des fournisseurs | | |
| Mission principale | ***La résidence de Kervénanec, destinée aux personnes âgées dépendantes, est gérée par le CCAS. Elle accueille 80 personnes de plus de 60 ans, en perte d'autonomie physique ou désorientées.***  **Dans ce cadre et en complément des menus préparés à la cuisine centrale de Kerlétu, vous assurez pour l’établissement la production de certains plats.**  **En outre, vous devrez coordonner le bon déroulement des activités des agents en cuisine et assurer l’encadrement de l’équipe de restauration.** | | |
| Activités du poste | Production et valorisation de préparations culinaires Cuisiner et préparer des plats  Assurer la finition et la présentation des préparations  Vérifier les préparations culinaires  En lien avec le service de soin, mettre en place et suivre les régimes spéciaux de résidents  Respecter les procédures et effectuer les contrôles Management et pilotage d’activité Encadrer et animer l’activité de l’équipe  Veiller à la qualité des prestations rendues  Superviser l’équipe, repérer et réguler les conflits  Identifier les besoins en formation  Procéder aux entretiens annuels d’évaluation des agents encadrés.  Faire appliquer les règles de sécurité et promouvoir la qualité de vie au travail. Maintenance et hygiène des locaux et matériel Appliquer et veiller au respect des procédures d’entretien précisées dans le plan de nettoyage  Assurer le nettoyage et la désinfection de la cuisine  Assurer l’entretien courant et préventif du matériel utilisé  Vérifier le bon fonctionnement du matériel Gestion des stocks et activités administratives Transmettre quotidiennement le matin les effectifs à la cuisine centrale  Effectuer les commandes auprès de la cuisine centrale et directement auprès des fournisseurs de produits frais  Réceptionner et contrôler les livraisons  Mettre en place des procédures de mesure de satisfaction et en tirer les conséquences | | |
| Compétences et qualités requises | Diplôme en restauration  Connaissance de la restauration pour personnes âgées  Connaissance des normes d’hygiène et de sécurité alimentaire  Qualités managériales : capacité à encadrer et à travailler en équipe  Savoir organiser son travail et celui d’une équipe  Etre en capacité de se conformer à des modes de fabrication précis  Qualités relationnelles - Autonomie, créativité, rigueur et organisation  Sens du service public | | |
| Observations | * Horaires de travail : Présence 1 week-end sur 2 et des jours fériés selon le planning d’intervention établi. * Être à jour sur les vaccins obligatoires pour exercer en EHPAD : DTP Hépatite B avec une sérologie positive | | |