



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

La Résidence du Lac est un Etablissement d'Hébergement de Résidents Agées Dépendantes (EHPAD) située sur la commune du Lac d'Issarlès. L'établissement public est géré par le Conseil d'Administration d'Action Sociale (CCAS) de la commune du Lac d'Issarlès. Il est médicalisé et habilité aux diverses aides sociales. La résidence accueille 53 résidents.

La bienveillance est le mot qui résonne dans l'ensemble de la structure. Le résident est chez lui.

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



EHPAD

**Résidence du
Lac d'Issarlès**

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



EHPAD

Résidence du Lac d'Issarlès

- 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 : residencelac@hotmail.fr
Tél : 04 66 46 21 70