

## Poste De Second de Cuisine F/H EHPAD

### Contexte

Créée au début des années 2000, l'association **Habitat & Humanisme Soins**, anime un réseau d'établissements d'accueil et de soins de personnes âgées fragilisées ou dépendantes, à faibles ressources. Ce réseau se compose de 62 EHPAD présents dans plus de 20 départements en France.

**Habitat & Humanisme Soins** recrute **un(e) second de cuisine en CDI à temps plein pour l'EHPAD Les 2 Colombes situé à Ablis (78)**.

L'établissement ouvrira ses portes très prochainement. Il accueillera 80 résidents.

Vous aimez le contact, les relations humaines ?

Vous souhaitez intégrer une filière d'avenir dans un secteur en plein développement, mais au sein d'une équipe à taille humaine ?

Vous avez envie d'être utile et de vous engager pour les plus fragiles ?

Rejoignez **Habitat & Humanisme Soins** pour un emploi utile, qui a du sens et solidaire !

### Descriptif du poste

**Sous l'autorité de la direction de l'établissement et du chef ou de la Cheffe de cuisine**, vous supervisez et coordonnez les activités liées à la cuisine de l'établissement. Vous gérez la production et le service des repas en respectant les régimes alimentaires spécifiques. Vous assurez le suivi du maintien en bon état des matériels et des locaux. En l'absence du responsable hiérarchique, vous encadrez les équipes de cuisine, l'équipe service et l'équipe d'entretien général affectée au service et à la distribution des repas. Vous veillez au respect des normes d'hygiènes et de sécurité et de leurs applications.

**Vos principales missions sont :**

**Participer à la production des repas :**

- Participer à l'élaboration des préparations culinaires en assurant leur finition et leur présentation
- Mettre en place, appliquer et faire appliquer la réglementation en matière d'hygiène et de sécurité alimentaire (démarche HACCP, traçabilité, hygiène des aliments...) et mettre en place le Plan de Maitrise Sanitaire
- Contrôler la quantité, la qualité et l'allotissement de la production
- Organiser, contrôler et participer à la distribution (service à l'assiette en salle de restaurant)
- Respecter les régimes alimentaires prescrits (y compris les textures modifiées)

- Prévoir des solutions en cas d'imprévus en relation avec la Direction (stock de sécurité / plan bleu)

**Assurer et contrôler la gestion de l'approvisionnement et des stocks :**

- Signaler les besoins en matière d'approvisionnements et veiller à la rotation de stocks
- Préparer les commandes en fonction des besoins et du budget défini par le Chef cuisinier
- Réceptionner les denrées ou contrôler leur réception, contrôler leur conformité
- Assurer ou contrôler le déconditionnement, le stockage des denrées
- Assurer l'inventaire et le suivi des stocks (entrées/sorties)

**Assurer ou contrôler la maintenance et l'hygiène des matériels et des locaux :**

- Appliquer et faire appliquer les procédures d'entretien
- Vérifier le bon fonctionnement du matériel et contrôler son entretien (contrats, surveiller le bon fonctionnement des dispositifs de sécurité des matériels de cuisine)

**Encadrer l'équipe de cuisine, ainsi que l'équipe de service restauration le cas échéant selon l'organisation retenue au sein de l'établissement en soutien du Chef de cuisine, ou en remplacement le cas échéant :**

- Veiller à l'application de la répartition de travail en fonction des besoins et des compétences des agents (établissement et gestion du planning des équipes de cuisine, suivi des temps de travail, congés payés, remplacements, absences divers...) suivant leur fiche de poste
- Expliquer les consignes et veiller à leur application
- Contrôler l'exécution du travail et le respect des délais
- Identifier et signaler les agents en difficulté au Chef Cuisinier ou à la Direction
- Prévenir, repérer et réguler les conflits et les incidents
- Participer aux commissions repas avec les résidents et les membres du CVS

## Profil recherché

**Formation :** CAP Cuisine

**Qualités professionnelles :** Maitriser les techniques culinaires, savoir organiser et animer une équipe,

## Modalités

- CDI temps complet
- Rémunération selon CCN51 + reprise d'ancienneté + prime de dimanche + jours fériés + prime Ségur 238€ + prime d'encadrement et métier
- Poste à pourvoir dès que possible
- **Nombreux avantages : cadre de travail agréable, mutuelle, restauration, parcours d'intégration à la prise de poste**

## Contact

Cheffe de cuisine : Mme HARDOUINEAU

[l.hardouineau@habitat-humanisme.org](mailto:l.hardouineau@habitat-humanisme.org)

Tel : 01.88.39.29.00

## Liste de nos offres

[www.habitat-humanisme-soin.org](http://www.habitat-humanisme-soin.org)