

OFFRE D'EMPLOI

PÔLE/ETABLISSEMENT/SERVICE	ACTIVITE
Pôle du Colombier	ETABLISSEMENTS ADULTES

POSTE A POURVOIR
AGENT DE CUISINE (H/F)

A partir du	Dès que possible jusqu'au 14/12/2020	Lieu	VIRIEU LE PETIT
--------------------	--------------------------------------	-------------	-----------------

Emploi	AGENT DE CUISINE	Qualification	AGENT DE SERVICE INTERIEUR
---------------	------------------	----------------------	----------------------------

Contrat	CDI <input type="checkbox"/>	CDD <input checked="" type="checkbox"/>	Temps complet <input checked="" type="checkbox"/>	Temps partiel <input type="checkbox"/>
	0.80 ETP <input type="checkbox"/>	0.75 ETP <input type="checkbox"/>	0.50 ETP <input type="checkbox"/>	Autres : <input type="checkbox"/>

Horaires	Hebdomadaire	Aménagement sur l'année <input checked="" type="checkbox"/>	Forfait <input type="checkbox"/>	Internat <input checked="" type="checkbox"/>	Externat <input type="checkbox"/>
-----------------	--------------	---	----------------------------------	--	-----------------------------------

ODYNEO

Odynéo, association pour les personnes en situation de handicap neuromoteur et leur famille est une association de familles créée en 1959. Elle accompagne des personnes atteintes de paralysie cérébrale et autres handicaps neuro-moteurs, de la toute petite enfance aux âges les plus avancés de la vie. Odynéo aujourd'hui : 1000 personnes accompagnées, 1050 salariés et 31 établissements et services situés dans le Rhône, l'Ain et le Jura.

MISSIONS (Cf profil de poste)

Vous travaillez au sein de l'équipe de cuisine dans un établissement médico-social. Sous l'autorité du Chef de cuisine et/ou du second, vous travaillez en collaboration avec deux cuisiniers et cinq agents. Vous serez en charge de la confection et préparation des entrées et du fromage pour les usagers en respectant les normes HACCP et les différents régimes (mouliné, mixé, sans sel, ...), pour environ 180 déjeuners et 100 dîners par jour. Vous serez également en charge de la pluche, de la plonge, du ménage quotidien, des livraisons des repas. Remplacement dans le cadre d'un congé parental d'éducation.

PROFIL RECHERCHE

Qualification demandée	
Expérience souhaitée	Expérience de la restauration collective
Qualités/Aptitudes requises	Soigneux, dynamique, facilité d'adaptation, travail en équipe
Autres conditions	Permis B obligatoire

CONTACT POUR ENVOI DES CANDIDATURES (CV + LETTRE DE MOTIVATION)

Mr Bernard ALBERT Directeur du pôle du Colombier / virieu@odyneo.fr

AGENT DE CUISINE (H/F)

ODYNEO

Odynéo, association pour les personnes en situation de handicap neuromoteur et leur famille est une association de familles créée en 1959. Elle accompagne des personnes atteintes de paralysie cérébrale et autres handicaps neuro-moteurs, de la toute petite enfance aux âges les plus avancés de la vie. Odynéo aujourd'hui : 1000 personnes accompagnées, 1050 salariés et 31 établissements et services situés dans le Rhône, l'Ain et le Jura.

OBJECTIF PRINCIPAL DU POSTE

L'agent de cuisine est chargé rassembler, préparer les ingrédients nécessaires à la préparation des plats. Il est chargé du nettoyage et de la plonge.

RESEAU RELATIONNEL

RATTACHEMENT HIERARCHIQUE	N+1 : chef de cuisine ou chef de service N+2 : chef de service ou directeur adjoint ou directeur
----------------------------------	---

Responsabilités exercées

- Assurer les premières étapes de confection des repas et préparations
- Veiller à l'application des règles d'hygiène et des contraintes de fonctionnement
- Veiller à l'entretien du matériel
- Contribuer au travail d'équipe.
- Témoigner de respect, d'empathie et de bienveillance auprès des usagers.
- Transmettre des informations fiables et régulières autour de l'accompagnement des usagers et de l'organisation.
- Respecter le secret professionnel et les règles déontologiques.

CONTACTS INTERNES

Usagers (enfants/adultes)
Ensemble des professionnels de l'établissement

CONTACTS EXTERNES

Famille et entourage des usagers
Prestataires

MISSIONS



La liste des activités indiquées sur ce profil de poste n'est pas exhaustive : elle peut être modifiée ou complétée en fonction de l'évolution du poste ou des besoins spécifiques du service.

Participer à la confection des repas et préparations

Remise en température

Assurer le conditionnement et la livraison des repas

Veiller à l'hygiène alimentaire

Appliquer les règles HACCP

Nettoyer le matériel et le secteur de travail utilisé

Appliquer le plan de nettoyage

Aider à la gestion du stock et au service des repas

Réceptionner et stocker les denrées alimentaires

Aider au dressage et débarrassage des tables

Aider au service

Participer à la communication professionnelle et à la vie institutionnelle

Connaître le projet institutionnel

Contribuer au travail d'équipe pluri-professionnelle

Recueillir et partager des informations, intégration des nouveaux professionnels, réunions d'équipe etc...

Entretenir et actualiser sa culture professionnelle

COMPETENCES REQUISES

COMPETENCES NECESSAIRES A LA TENUE DU POSTE

Savoir

- Règles et procédures en vigueur dans l'établissement, concernant l'hygiène
- Techniques de confection des repas et préparations
- Techniques d'entretien des locaux et du matériel spécifique
- Outil informatique (internet, messagerie)

Savoir-faire

- Respecter les consignes
- Effectuer un inventaire simple
- Préparer, nettoyer et ranger son poste de travail
- Planifier les étapes de la réalisation
- Appliquer les règles et protocoles en vigueur dans l'organisation
- Choisir un mode de fabrication adapté et du matériel approprié
- Adopter un positionnement professionnel adéquat
- Intégrer le travail dans une dimension pluri-professionnelle
- Utiliser les outils d'auto-contrôle
- Assurer des transmissions précises et ciblées, la traçabilité des actions réalisées
- Faire remonter les éventuelles difficultés, dysfonctionnements

Savoir-être

- Travail en équipe, autonomie, rigueur
- Bienveillance et respect

FORMATION ET DIPLOMES REQUIS	EXPERIENCE PROFESSIONNELLE REQUISE
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Niveau VI ▪ Et Habilitations techniques spécifiques > HACCP 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Dans la restauration collective ou commerciale.
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Diplôme de niveau V dans la cuisine et/ou restauration Exemple : Certification de qualification professionnelle commis de cuisine ▪ Et Habilitations techniques spécifiques > HACCP 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Dans la restauration collective ou commerciale.

Autre : vaccinations à jour

EVOLUTIONS DE CARRIERE ET PASSERELLES POSSIBLES

Ouvrier qualifié, Maitre(sse) de maison, Cuisinier qualifié

REMUNERATION

COEFFICIENT DE BASE	371 (externat)
SALAIRE	1513.50 € brut/mois (externat)
QUALIFICATION	AGENT DE SERVICE INTERIEUR

CONDITIONS DE TRAVAIL

SPECIFICITES DU POSTE

Aménagement du temps de travail sur l'année

MOYENS NECESSAIRES

Matériel : Vêtement de travail, cuisine, espace de stockage, matériel de cuisine, EPI...

► Ci-joint Annexe 1