

**OFFRE D'EMPLOI**
**PÔLE/ETABLISSEMENT/SERVICE**

Pôle du Colombier

**ACTIVITE**

ETABLISSEMENTS ADULTES

**POSTE A POURVOIR**
**AGENT DE CUISINE (H/F)**

<b>A partir du</b>	Dès que possible	<b>Lieu</b>	VIRIEU LE PETIT
<b>Emploi</b>	AGENT DE CUISINE	<b>Qualification</b>	AGENT DE SERVICE INTERIEUR
<b>Contrat</b>	CDI <input checked="" type="checkbox"/>	CDD <input type="checkbox"/>	Temps complet <input checked="" type="checkbox"/>
	0.80 ETP <input type="checkbox"/>	0.75 ETP <input type="checkbox"/>	0.50 ETP <input type="checkbox"/>
<b>Horaires</b>	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 travaillerez au sein de l'équipe de cuisine dans un établissement médico-social. Sous l'autorité du Chef de cuisine et/ou du second, vous travaillerez 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.

**PROFIL RECHERCHE**

<b>Qualification demandée</b>	
<b>Expérience souhaitée</b>	Expérience de la restauration collective
<b>Qualités/Aptitudes requises</b>	Soigneux, dynamique, facilité d'adaptation, travail en équipe
<b>Autres conditions</b>	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"> <li>• Niveau VI</li> <li>• Et Habilitations techniques spécifiques &gt; HACCP</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Dans la restauration collective ou commerciale.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Diplôme de niveau V dans la cuisine et/ou restauration</li> <li>Exemple : Certification de qualification professionnelle commis de cuisine</li> <li>• Et Habilitations techniques spécifiques &gt; HACCP</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Dans la restauration collective ou commerciale.</li> </ul>

**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