

OFFRE D'EMPLOI

# CUISINIER QUALIFIE (H/F)



CDI à temps plein



ARVIERE EN VALROMEY  
Pôle du Colombier



Aménagement du temps sur l'année/Internat



Dès que possible

## Les missions



Sous l'autorité du chef de service et du chef de cuisine, vous assurerez les missions suivantes :

- Réaliser de la cuisine traditionnelle à destination des personnes accompagnées et des salariés
- Réaliser la production en liaison chaude du repas du midi (180 repas)
- Ou, réaliser la production en liaison froide du repas du soir (110 repas)
- Appliquer les divers régimes (diététiques) et textures (mixées, lissées, ...) en suivant les indications médicales
- Contrôler et ranger des livraisons de matières premières en binôme
- Assurer l'hygiène alimentaire et les normes HACCP

# odynéo

HANDICAP ET PARCOURS DE VIE

Odynéo est une association de familles qui agit pour les personnes en situation de handicap neuromoteur et leurs proches. Elle accompagne des personnes de la toute petite enfance aux âges les plus avancés de la vie. Odynéo c'est aujourd'hui **1 100 personnes accompagnées, 1100 salariés et 150 bénévoles**, dans **35 établissements et services** situés dans le **Rhône, l'Ain et le Jura**. Trois valeurs phares guident les actions d'Odynéo : **le respect, la solidarité et l'engagement**.

Le Pôle du Colombier accueille des personnes adultes en situation de handicap au sein de différents établissements et services : un Foyer d'Hébergement (63 places), un Foyer d'Accueil Médicalisé (25 places), un Service d'Accueil de Jour (34 places), un ESAT (58 places), un Service d'Accompagnement à la Vie Sociale (50 places).

## Le profil



- **Qualification demandée :**  
BEP cuisine et habilitation techniques spécifiques > HACCP
- **Expérience souhaitée :**  
3 ans
- **Qualités/Aptitudes requises :**  
Anticipation, réactivité, organisation, respect des consignes, autonomie, sens du travail en équipe.
- **Autres conditions :**  
Permis B et véhicule personnel obligatoires

## Rémunération et avantages



- **À partir de 1 601.98 € Brut mensuel**
- **Actions sociales et culturelles CSE**
- **1 week-end sur 3 travaillé**
- **Possibilité de logement temporaire au démarrage du contrat**



ENVOI DES CANDIDATURES (CV + lettre de motivation) :

Mr Franck LAGARD-MERMET Directeur : [recrutement.virieu@odyneo.fr](mailto:recrutement.virieu@odyneo.fr)

## CUISINIER QUALIFIE (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 : 1100 personnes accompagnées, 1100 salariés et 34 établissements et services situés dans le Rhône, l'Ain et le Jura.

### OBJECTIF PRINCIPAL DU POSTE

Le cuisinier qualifié est chargé de réaliser des préparations culinaires conformément aux modes opératoires de service, d'en contrôler le résultat obtenu.

### 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 la réalisation des repas et préparations culinaires
- Veiller à l'application des règles d'hygiène et des contraintes de fonctionnement
- Veiller à l'entretien du matériel
- Contribuer activement 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.

### Confectionner des repas et préparations

**Appliquer les fiches recettes**

**Suivre les plans de cuisson**

**Réaliser les plats témoins**

**Assurer le conditionnement des repas**

**Veiller au respect des différents régimes et les réaliser**

### Assurer l'hygiène alimentaire

**Appliquer les règles HACCP**

**Nettoyer le matériel et le secteur de travail utilisé**

**Appliquer le plan de nettoyage**



### Participer à la gestion des stocks

**Réceptionner et stocker les denrées alimentaires**

**Aider à la gestion du stock des denrées alimentaires**

### 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

- Organiser son travail et hiérarchiser les priorités en fonction de l'activité (liaisons froides ou chaudes)
- Préparer, nettoyer et ranger son poste de travail
- Appliquer les règles et protocoles en vigueur dans l'organisation
- Appliquer les techniques culinaires adaptées
- Apprécier un niveau de cuisson et discerner des saveurs et des arômes
- Valoriser une préparation culinaire
- Respecter les règles d'hygiène et de gestion des risques professionnels
- Evaluer la conformité des produits culinaires aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire
- Adapter les techniques culinaires aux principes diététiques
- Utiliser les outils d'auto-contrôle
- Adopter un positionnement professionnel adéquat
- Intégrer le travail dans une dimension pluri-professionnelle
- Assurer des transmissions précises et ciblées, la traçabilité des actions réalisées
- Faire remonter les éventuelles difficultés, dysfonctionnements

#### Savoir-être

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

#### FORMATION ET DIPLOMES REQUIS

- Diplôme de niveau V en cuisine et/ou restauration.
- Et Habilitations techniques spécifiques > HACCP

#### EXPERIENCE PROFESSIONNELLE REQUISE

- Dans la restauration collective ou commerciale.

**Autre : vaccinations à jour**

## EVOLUTIONS DE CARRIERE ET PASSERELLES POSSIBLES

Agent technique  
Chef cuisinier

## REMUNERATION

COEFFICIENT DE BASE	376 (externat)
SALAIRE	1560.39 € brut/mois (externat)
QUALIFICATION	OUVRIER QUALIFIE

## 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