

OFFRE D'EMPLOI

CUISINIER

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**.

L'IMP accueille 45 enfants âgés de 3 à 11 majoritairement atteints de paralysie cérébrale (avec ou non des troubles associés) ou un polyhandicap. Accueil en externat / ouverture 210 jours par an. Un internat séquentiel de 5 à 6 places en semaine s'inscrit dans une offre de répit aux aidants

 **CDD à temps plein**

 **IMP Judith SURGOT + SESSAD Judith SURGOT
FRANCHEVILLE - POLE ENFANT**

 **Aménagement du temps sur l'année**

 **A partir du 20 février 2022 et pour 2 mois
Renouvellement possible**

Les missions



Nous avons à cœur de proposer une restauration de qualité pour les enfants de l'établissement, avec des produits frais, biologiques ...

Sous la responsabilité et en collaboration avec le chef de cuisine, vous réalisez les missions suivantes :

- Participation à la réalisation du menu de jour, avec notamment confection des entrées et des desserts.
- Réalisation des textures adaptées au besoin des enfants
- Pluche des légumes
- Nettoyage de la plonge batterie...

Réalisation d'environ 80 repas par jours pour le déjeuner et 8 pour le diner.

Public accueilli : Secteur enfant (IMP - 45 enfants de 3 à 11 ans)

Le profil



- **Qualification demandée :**
Titulaire d'un CAP cuisine
- **Expérience souhaitée :** Expérience en restauration collective souhaitée.
- **Qualités/Aptitudes requises :**
Connaissance d'HACCP requise et idéalement du travail des textures modifiées.
Rigueur, travail en équipe
- **Autres conditions :** Poste du lundi au vendredi.
Fin de journée à 15h.

Rémunération et avantages



- **A partir de 1709.28 € selon ancienneté**
- **Actions sociales et culturelles CSE**
- **Repas en avantage en nature**
- **Congés trimestriels secteur enfant**



ENVOI DES CANDIDATURES (CV + lettre de motivation) :

Direction de l'IMP : direction.imp@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