

OFFRE D'EMPLOI

CHEF DE CUISINE

 CDI à temps plein

 Francheville
POLE ENFANT - IMP JUDITH SURGOT

 Aménagement du temps sur l'année/ Externat

 A partir du 28-08-2023

Les missions

Sous l'autorité de la cheffe de service, vous assurerez les missions suivantes :

- Elaborer les menus et réaliser de la cuisine traditionnelle à destination des personnes accompagnées et des salariés
- Réaliser la production en liaison chaude du repas de midi (70/80 couverts environ)
- Réaliser la production de liaison froide du repas du soir (10 couverts environ)
- Appliquer les divers régimes 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, 1 100 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 JUDITH SURGOT 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.

Le profil

- **Qualification demandée** : Diplôme de niveau IV en cuisine et/ou restauration
Habilitations techniques spécifiques : HACCP
- **Expérience souhaitée** : Au moins 3 ans dans la restauration collective ou commerciale.
- **Qualités/Aptitudes requises** : Autonomie, rigueur, réactivité, créativité, coopération, esprit d'initiative,
- **Autres conditions** : Permis B
Vaccination à jour

Rémunération et avantages

- **À partir de 1747,20 € Brut mensuel pour un temps plein**
- **Horaire de semaine**
- **Salaire selon expérience et CCN66**
- **Actions sociales et culturelles CSE**



ENVOI DES CANDIDATURES (CV + lettre de motivation) :

Madame FINIELS, directrice : direction.imp@odyneo.fr

CHEF 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 : 1100 personnes accompagnées, 1100 salariés et 34 établissements et services situés dans le Rhône, l'Ain et le Jura.

OBJECTIF PRINCIPAL DU POSTE

Le chef de cuisine est chargé d'encadrer l'équipe de cuisine et de coordonner la réalisation des préparations culinaires conformément aux modes opératoires de service, d'en contrôler le résultat obtenu, d'assurer le processus de maîtrise des risques alimentaires.

RESEAU RELATIONNEL

RATTACHEMENT HIERARCHIQUE

N+1 : chef de service ou cadre administratif et logistique
N+2 : directeur ou directeur adjoint

Responsabilités exercées

- Assurer le contrôle qualitatif et quantitatif des préparations et produits finis
- Assurer l'application des règles d'hygiène et des contraintes de fonctionnement
- Assurer la coordination du service cuisine
- 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
Cadre administratif et logistique

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.

Coordonner la confection des repas et préparations

Planifier

Etablir le planning du service, planifier les activités et définir la répartition des tâches

Encadrer et accompagner l'équipe

Conseiller, contrôler l'avancement des tâches

Formuler les instructions d'application

Elaborer des préparations culinaires et dresser les plats

En fonction de fiches techniques, des règles d'hygiène et des contraintes de fonctionnement

Mettre en place et appliquer des fiches recettes

Contrôler les conditions de fabrication (température, refroidissement)

Garantir le conditionnement des repas

Contrôler l'hygiène alimentaire et la qualité des préparations

Mettre en place et suivre une méthode HACCP

Contribuer au renseignement des documents HACCP

Assurer la permanence de l'effectivité d'une méthode HACCP

Nettoyer le matériel et le secteur de travail utilisé

Elaborer et adapter un plan de nettoyage

Evaluer le niveau de satisfaction des consommateurs

Elaborer les menus et les nouvelles recettes

Assurer le contrôle qualité des produits

Assurer la gestion des stocks

Définir par écrit les bons de commandes

Assurer la rotation des stocks

Participer à la définition du budget

Assurer les relations avec les fournisseurs

Promouvoir la communication professionnelle et 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...

Rechercher et proposer des améliorations

à apporter dans le domaine des conditions de travail, de l'organisation du service, de la maintenance

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
- Préparer, nettoyer et ranger son poste de travail
- Appliquer les règles et protocoles en vigueur dans l'organisation
- Choisir un mode de fabrication adapté
- Apprécier un niveau de cuisson et discerner des saveurs et des arômes
- Valoriser une préparation culinaire : plaisir et bien-être
- Respecter les règles d'hygiène en gestion culinaire
- Evaluer la conformité des produits culinaires aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire
- Adapter les techniques culinaires aux principes diététiques
- Maîtriser les coûts alimentaires par la mise en place et l'application de fiches recettes
- 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

- Autonomie, rigueur, réactivité, créativité
- Coopération, esprit d'initiative, force de proposition
- Bienveillance et respect

FORMATION ET DIPLOMES REQUIS

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

EXPERIENCE PROFESSIONNELLE REQUISE

- Au moins 3 ans dans la restauration collective ou commerciale.

Autre : vaccinations à jour

EVOLUTIONS DE CARRIERE ET PASSERELLES POSSIBLES

Cadre administratif et logistique, Chef de service cuisine et hôtellerie

REMUNERATION

COEFFICIENT DE BASE	411 (externat)
SALAIRE	1705.64€ brut/mois (externat)
QUALIFICATION	AGENT TECHNIQUE SUPERIEUR

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