



Ville préfecture, située au cœur de la Vendée, La Roche-sur-Yon est **un territoire dynamique** qui compte plus de 100 000 habitants au sein d'une agglomération composée de 13 communes.

Fiche de poste : Cuisinier - 100% - CDD renouvelable EHPAD du CIAS de La Roche-sur-Yon Agglomération

Cadre statutaire :

- Catégorie C de la filière technique
- Cadre d'emplois des adjoints techniques

Lieu d'embauche :

- Dans l'un des EHPAD du CIAS de La Roche-sur-Yon

Position hiérarchique :

- L'agent est placé sous la responsabilité hiérarchique de l'adjoint de direction

Missions :

- Participation aux activités de production, de distribution des repas et d'entretien (locaux et matériels)
- Participation à la vie de l'établissement

Activités principales :

- Participation à la production des repas ou à leur remise en température
- Réception, contrôle des produits (date de péremption et qualité), stockage des denrées livrées par les fournisseurs
- Entretien courant et rangement du matériel utilisé
- Nettoyage des locaux et du matériel conformément aux règles d'hygiène HACCP
- Tri et évacuation des déchets courants

Conditions d'exercice :

- L'agent exerce son activité dans un des établissements qui offrent aux personnes âgées valides ou en perte d'autonomie un logement, des services et des loisirs.
- Travail en équipe ou seul dans des locaux appropriés
- Suivant les besoins l'agent peut être amené à apporter son concours dans un autre EHPAD.
- Ce poste nécessite une grande polyvalence (cuisine – entretien de locaux – mise en place du couvert et service en salle ou en chambre ...)
- Travail organisé suivant un planning comportant des roulements sur plusieurs semaines y compris week-ends et jours fériés avec horaires continus et/ou discontinus

Contraintes et difficultés du poste :

- Risques professionnels de la restauration collective
- Respect des règles d'hygiène – contrôle des services vétérinaires
- Pénibilité physique (station debout prolongée, port de charges, rythme soutenu lors du service de table – exposition à la chaleur ou au froid suivant la zone de travail)
- Obligation de porter des vêtements professionnels et des équipements de sécurité
- Utilisation de produits détergents
- Les congés sont pris par roulement.

Relations fonctionnelles :

- A l'intérieur de l'établissement avec :
 - La direction de l'EHPAD, le chef cuisinier (congés, absences, récupérations, organisation)
 - L'ensemble des agents de l'établissement
 - Les résidents et leur famille
- En dehors de l'établissement avec :
 - Les services de la direction Autonomie et les services municipaux (CMR, DRH, CTM...)
 - Les fournisseurs et livreurs et les entreprises de maintenance

Compétences et qualités requises :

Diplômes

- CAP cuisinier ou équivalent

Savoir-faire et savoirs

- Connaître les techniques culinaires de base, les denrées alimentaires, la diététique, la présentation et la décoration des plats, les textures modifiées
- Respecter impérativement les délais et consignes de fabrication (régimes...)
- Proposer des techniques de production alimentaire adaptées à la perte d'autonomie
- Connaître les règles d'hygiène de la méthode HACCP
- Connaître les produits de nettoyage et de désinfection
- Connaître les règles de base du tri sélectif
- Connaître et respecter les règles de sécurité liées aux techniques d'entretien et du matériel
- Avoir une bonne pratique des gestes et postures de la manutention manuelle
- Être en capacité de détecter tout incident pouvant mettre en cause la sécurité des résidents
- Être sensibilisé à l'informatique

Personnelles

- Ecoute et sens du contact avec la personne âgée, et savoir identifier ses besoins et ses goûts
- Aptitude pour le travail en équipe au sein d'une collectivité
- Disponibilité, discrétion
- Organisation, rigueur et dynamisme
- Respect de l'utilisateur et des collègues
- Respect du matériel mis à disposition

Avantages liés au poste :

- Régime indemnitaire
- Prime Ségur et prime annuelle
- CNAS/COSEL
- Participation employeur prévoyance et contrat de mutuelle labellisé

