



Commune de 25 000 habitants, en pleine expansion, située sur l'axe Cholet-Nantes

**Le CCAS de Sèvremoine recrute, pour son EHPAD le Clair Logis
Situé sur la commune du Longeron
UN CHEF DE CUISINE (H/F)**

Filière administrative ou technique – Catégorie B ou C+-Temps complet

Dans le respect du projet d'établissement impulsé par le CCAS, mis en œuvre par la direction de la résidence du Clair Logis, le Chef de cuisine assure une qualité de service hôtelier. Il est également le garant d'une alimentation de qualité répondant aux besoins nutritionnels des résidents et des bénéficiaires des portages de repas (scolaires, retraités de la commune déléguée) en élaborant les menus, en supervisant et participant à leur confection.

MISSIONS PRINCIPALES

- Garantir la qualité de vie du résident, à travers la qualité du service hôtelier :
 - Préparer en amont l'arrivée du résident (logement, placement en salle de restaurant, spécificités alimentaires)
 - Elaborer des menus équilibrés pour les résidents et veiller à leur bonne préparation,
 - Contrôler périodiquement la qualité des prestations rendues aux résidents, recueillir et traiter les observations remontées des familles, résidents ou autres services.
- Organiser, coordonner et animer l'équipe pluridisciplinaire en lien avec la direction :
 - Plannings d'intervention des lingères et du personnel de cuisine,
 - Organiser le portage de repas : cantine scolaire, périscolaire et retraités de la commune déléguée
 - Garantir la continuité et la cohérence de l'accompagnement, en partenariat avec l'infirmière coordinatrice,
 - Manager l'équipe en participant au recrutement du personnel, à son évaluation, à la mise en œuvre des orientations du service ressources humaines de la collectivité.
- Participer à la politique qualité de l'établissement dont :
 - Contribuer à l'amélioration de la qualité de vie au travail avec la direction et l'assistant de prévention,
 - Garantir la réalisation des contrôles au regard des protocoles réglementaires ou recommandés (démarches HACCP et RABC et diffusion des résultats),
 - Gérer les commandes alimentaires dans un souci d'optimisation coût/qualité,
 - Participer au choix des équipements et des produits nécessaires au bon fonctionnement du Pôle Hôtellerie et veiller à leur bonne utilisation (collaboration avec les services techniques de maintenance).

PROFIL

Doté d'un diplôme en restauration et idéalement d'une expérience sur un poste similaire, vous maîtrisez les techniques d'encadrement de personnel et vous savez travailler en équipe et en transversalité dans environnement au rythme soutenu. Vous favorisez la participation et l'expression des agents en collaboration avec les services de la collectivité. Une expérience en EHPAD serait souhaitée.

Vous savez vous adapter et prendre des initiatives pour intervenir en situations d'urgence et/ou imprévues. A ce titre, vous alertez et rendez compte des situations auprès de votre hiérarchie.

Rigoureux, vous travaillez avec méthode et organisation pour mettre en œuvre les protocoles sanitaires inhérents à la fonction en établissement d'accueil de personnes âgées et optimiser les processus.

Vous êtes doué(e) de qualités relationnelles reconnues.

CONDITIONS D'EXERCICE

- Lieu d'exercice de la mission : EHPAD Le Clair-Logis –4 rue de la Boisselle– Le Longeron
- Poste à temps plein à pourvoir dès que possible
- Horaires variables – Travail en cuisine (station prolongée debout) et en bureau sur écran
- Disponibilités le week-end et en fonction des obligations du service

Merci d'adresser votre CV + lettre de motivation avant le 6 septembre 2020 en précisant l'intitulé du poste à :

Monsieur le Président du CCAS
Service Ressources Humaines
23 Place Henri Doisy – St Macaire en Mauges
49450 SEVREMOINE
OU
ressourceshumaines@sevremoine.fr

Renseignements d'ordre :

- technique auprès de Emmanuelle TERRIEN, Directrice du CCAS – eterrien@sevremoine.fr - 02 41 49 36 76
- administratif auprès du Service Ressources Humaines – ressourceshumaines@sevremoine.fr - 02 41 55 36 76