

Si vous aimez travailler dans un environnement dynamique et vous êtes soucieux de proposer une cuisine de qualité, adaptée aux besoins nutritionnels et au bien-être des résidents, cette opportunité est faite pour vous ! Rejoignez Sèvremoine et son équipe de cuisine au sein de l'EHPAD.

Sèvremoine s'engage en faveur de l'égalité hommes-femmes et l'emploi des travailleurs handicapés.

SÈVREMOINE RECRUTE au sein de la Direction du CCAS pour son EHPAD Le Clair Logis au Longeron

UN ou UNE CHEF CUISINIER

Filière technique - Cadre d'emplois de Catégorie B – Grade de technicien territorial – CDD à pourvoir dès que possible et jusqu'au 31 décembre 2026.

Dans le respect du projet d'établissement impulsé par le CCAS et mis en œuvre par la direction de la résidence du Clair Logis, le Chef de cuisine s'assure de la satisfaction de tous les convives en mettant la qualité culinaire au cœur de ses objectifs. Il est également le garant d'une alimentation de qualité répondant aux besoins nutritionnels des 77 résidents et des bénéficiaires des portages de repas (scolaires, retraités de la commune déléguée) privilégiant le fait maison et les menus saisonniers, tout en supervisant et participant à leur confection.

En qualité de Chef de cuisine, vous encadrez une équipe de 6 collaborateurs et organisez la répartition des tâches en garantissant la qualité sanitaire (HACCP) de l'environnement et des préparations, vous gérez vos achats dans le respect des engagements budgétaires définis.

Vous assurez vos missions sous l'autorité fonctionnelle de la Direction du CCAS et de la Direction de l'établissement, et sous l'autorité hiérarchique du Responsable de restauration collective.

Missions

- **Garantir la qualité de vie du résident, à travers la qualité du service hôtelier :**
 - Elaborer des menus équilibrés pour les résidents et veiller à leur bonne préparation selon le plan alimentaire, la loi EGalim, le GEM-RCN (recommandations nutrition),
 - 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 :**
 - Elaborer les plannings d'intervention du personnel de cuisine,
 - Organiser le portage de repas : cantine scolaire, périscolaire et autres bénéficiaires de la commune déléguée,
 - Garantir la continuité et la cohérence de l'accompagnement, en partenariat avec l'Infirmière coordinatrice et la Responsable hôtelière,
 - Manager l'équipe en participant au recrutement du personnel, à son évaluation (entretiens professionnels) et à la mise en œuvre des orientations du service Ressources humaines de la collectivité.
- **Participer à la politique qualité de l'établissement :**
 - Garantir la réalisation des contrôles au regard des protocoles réglementaires ou recommandés (démarches HACCP 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),
 - Participer aux commissions menus de l'EHPAD et du restaurant scolaire et réajuster les menus si besoin,

- Contrôler, suivre, engager et viser les devis et factures sur le logiciel comptable, en s'assurant de la bonne gestion du budget alloué (points réguliers avec le service comptabilité),
- Contribuer à l'amélioration de la qualité de vie au travail avec la direction et le chargé de prévention.

Profil

- Vous justifiez d'une formation de cuisinier, avec expérience en cuisine collective confirmée, une expérience en EHPAD serait un plus,
- Une expérience d'encadrement favorisant le partage de connaissances est souhaitée,
- Vous savez travailler en équipe et en transversalité dans un environnement au rythme soutenu,
- La maîtrise des règles de sécurité, d'hygiène alimentaire liées à la restauration collective, est indispensable,
- Vous avez des connaissances en nutrition et en diététique,
- Vous avez le sens du service public, de bonnes qualités relationnelles et vous faites preuve de pédagogie,
- Avec rigueur, discrétion et autonomie, vous savez prioriser les activités, et avez le sens des priorités,
- Vous disposez de bonnes connaissances des procédures administratives et financières des collectivités territoriales,
- Vous maîtrisez les fonctionnalités des outils bureautiques (suite Microsoft Office 365).

Conditions d'exercice

- Poste de contractuel en contrat à durée déterminée jusqu'au 31 décembre 2026, à temps complet (37h hebdomadaires avec RTT) à pourvoir dès que possible,
- Lieu d'exercice : EHPAD Le Clair Logis – 4 Rue de la Boisselle – Le Longeron – 49710 SEVREMOINE,
- Disponibilité le week-end en fonction des obligations de service,
- Horaires variables, travail en cuisine (station prolongée debout) et en bureau sur écran,
- Rémunération statutaire avec régime indemnitaire, participation à la prévoyance et politique de formation active,
- Poste ouvert aux personnes en situation de handicap.

Vous souhaitez postuler ? :

Transmettez CV et lettre de motivation **dès que possible** en précisant l'intitulé du poste :

Par messagerie sur l'adresse
recrutement@sevremoine.fr

Ou par courrier à :
Monsieur le Président du CCAS
Service des Ressources Humaines
23, Place Henri Doizy - St Macaire en Mauges
49450 SEVREMOINE

Une question ?

- Contenu et profil de poste : Guillaume REDCENT, Responsable de la restauration collective : gredcent@sevremoine.fr – 02 41 55 36 76
- Administratif : Service Ressources Humaines recrutement@sevremoine.fr - 02 41 55 36 76