



390 Rue Henri Fabre  
38926 Crolles Cedex

## CHEF/FE CUISINIER/E

<b>Référence de l'offre</b>	<b>Direction de l'autonomie santé et solidarités – 038230300967128</b>
<b>Date de diffusion</b>	08/03/2023
<b>Nombre de poste</b>	1
<b>Poste à pourvoir le</b>	<b>15 mai 2023</b>
<b>Date limite de candidature</b>	9 avril 2023
<b>Type d'emploi</b>	Titulaire ou Contractuel ou Titulaire externe en disponibilité
<b>Type de recrutement</b>	Mutation / Détachement / Intégration / Mobilité interne / CDD 1, 2 ou 3 ans renouvelable
<b>Cadre d'emplois</b>	<b>Des adjoints techniques territoriaux – Catégorie C</b>
<b>Lieu de travail</b>	EHPAD Belle Vallée – 1 rue du Commandant Fontaine – 38190 Froges
<b>Temps de travail</b>	<b>Temps complet (36 heures hebdomadaires – Congés annuels + RTT)</b>
<b>Environnement de travail</b>	<p>Au cœur du Sillon alpin, Le Grésivaudan se déploie entre plaine et montagnes sur un territoire d'innovation où la qualité de vie et la diversité des activités lui confèrent une forte attractivité renforcée par des opportunités de développement dans de nombreux domaines.</p> <p>Au sein de la Direction Autonomie, Santé et Solidarités, <b>l'EHPAD « Belle Vallée » (Etablissement d'Hébergement pour Personnes Agées Dépendantes)</b>, géré par la communauté de communes Le Grésivaudan, compte 70 agents, 80 résidents dont une unité psychogériatrique de 22 places et un accueil de jour de 9 places. L'établissement est situé en milieu rural, au cœur de la commune de Froges, entre le massif de Chartreuse et de la chaîne de Belledonne.</p> <p>Nos équipes pluridisciplinaires ont pour mission d'offrir aux résidents une qualité de restauration avec des repas préparés sur site, une qualité de vie et de soins adaptés.</p>
<b>Descriptif du poste</b>	<p>Sous l'autorité de la responsable du pôle hébergement, dans le respect de la réglementation en matière de restauration collective à destination des personnes âgées, vous êtes chargé(e) d'assurer le pilotage et l'organisation de l'équipe dédiée à la cuisine et la préparation des repas pour l'ensemble des résidents.</p> <p>Vous vous inscrivez dans une démarche de développement durable de l'établissement (lutte contre le gaspillage, gestion des déchets...).</p> <p>Votre objectif est de satisfaire les résidents dans le cadre de la prestation de restauration et de porter attention à leurs demandes.</p>
<b>Spécificités du poste</b>	Equipement qui fonctionne 7 jours sur 7 Horaires de travail : 6h30-13h30 ou 8h-15h + 1 week-end sur 3 travaillé 6h30-14h30
<b>Missions</b>	<b>Mise en œuvre des orientations stratégiques en matière de restauration collective :</b> <ul style="list-style-type: none"><li>- Participer à la définition et à la mise en œuvre de la démarche qualité dans le respect des normes d'hygiène et de sécurité</li><li>- Évaluer la qualité de la prestation et analyser les besoins et les attentes</li><li>- Respecter les engagements de la loi Egalim (bio, politique d'achat répondant aux objectifs du développement durable...)</li><li>- Assister et conseiller les responsables de l'Ehpad</li></ul> <b>Encadrement d'équipe :</b> <ul style="list-style-type: none"><li>- Piloter l'organisation administrative de l'équipe cuisine dont la plonge (planning, gestion des absences...)</li><li>- Assurer le suivi de l'activité quotidienne des agents et réaliser les bilans d'évaluation</li></ul>

- Organiser et suivre les réunions d'équipe
- Participer au reporting hebdomadaire avec la responsable du pôle hébergement

### **Supervision de la production des prestations de restauration :**

- Piloter la production et la distribution des repas dans le respect des réglementations en matière sanitaire et nutritionnelle et de la démarche qualité
- Vérifier les menus élaborés par les cuisiniers et leurs cycles
- Réaliser les tableaux de bord permettant de suivre la gestion de l'activité
- Définir les besoins et procéder à l'achat des biens et services nécessaires dans le respect de la réglementation des marchés publics
- Assurer le suivi du budget dédié à la cuisine
- Élaborer les contrats et marchés de prestation du service et suivre leur exécution
- Négocier avec les prestataires de la restauration
- Développer les filières d'approvisionnement en circuits locaux
- Anticiper les enjeux et besoins, en termes d'organisation du travail et de formation, liés à l'introduction pérenne de produits de proximité issus de l'agriculture biologique ou durable

### **Elaboration et production culinaires :**

- Élaborer des menus avec des produits de proximité issus de l'agriculture biologique et/ou durable et soutenir les filières d'approvisionnement pour introduire des produits issus de l'agriculture biologique ou durable de manière pérenne
- Proposer de nouvelles recettes
- Évaluer la qualité des produits de base
- Réaliser des tâches préalables à l'élaboration et à la finition des mets (déconditionner les aliments, plucher et tailler des légumes et des fruits frais...)
- Cuisiner et préparer les plats dans le respect des bonnes pratiques d'hygiène avec des matières brutes en fonction des horaires définis par la hiérarchie (préparation froide et cuisson), dans le respect des règles d'équilibre nutritionnel et des besoins alimentaires des résidents et dans le respect des normes sanitaires en vigueur :
- Assurer la finition et la présentation des préparations culinaires (goût, qualité, texture, présentation, etc.)
- Repérer les dysfonctionnements et les signaler à son responsable

### **Participation à la démarche qualité et respect normes HACCP :**

- Planifier et contrôler la quantité et la qualité de la production
- Elaborer la démarche qualité
- Appliquer et respecter les procédures et effectuer les autocontrôles précisés dans le plan de maîtrise sanitaire (assurer des prélèvements de plats témoins...)
- Intégrer les objectifs d'éco responsabilité dans la gestion des cuisines et des sites de distribution de repas (maîtrise des consommations d'eau et d'énergie, réduction et tri des déchets, production de compost, recyclage des huiles alimentaires...)
- Suivre et actualiser les documents réglementaires (dossier d'agrément ou plan de maîtrise sanitaire autant que de besoin)
- Piloter, suivre et contrôler les activités des agents dans le respect de la réglementation en matière d'hygiène alimentaire
- Veiller scrupuleusement au respect des normes : préparation et distribution des aliments, relevé de températures, matériels et locaux, traçabilité...
- Repérer les dysfonctionnements et les signaler à son responsable

### **Gestion des stocks et des commandes :**

- Réceptionner et contrôler les livraisons à partir des bons de commande
- Veiller à leur stockage dans le respect des règles d'hygiène et des modes de conservation des aliments
- Passer des commandes auprès des fournisseurs
- Vérifier et valider les factures
- Utiliser le logiciel de cuisine
- Nettoyer et entretenir l'économat

### **Organiser les temps d'accueil et d'animation du repas :**

- Participer à la définition et à la mise en œuvre du projet éducatif
- Analyser, évaluer et optimiser l'environnement du repas
- Mettre en place les animations thématiques
- Définir et mettre en place des outils de sensibilisation à la nutrition et au développement durable

#### **Distribution et service :**

- Maintenir et/ou remettre en température les préparations culinaires
- Présenter les mets dans le respect des règles de l'art culinaire
- Assurer le service des repas dans le respect des bonnes pratiques d'hygiène et selon les modalités définies par l'établissement (présence en salle de restaurant auprès des convives notamment)
- Accompagner des convives pendant le temps du repas
- Appliquer les consignes du projet d'accueil individualisé

#### **Entretien du matériel et des locaux :**

- Assurer la plonge batterie
- Organiser et participer au nettoyage, à l'entretien et au rangement du matériel et de locaux, dans le respect des procédures et procédés définis dans le plan de maîtrise sanitaire
- Choisir les produits de nettoyage appropriés à chaque utilisation et respecter les planning et le plan de nettoyage-désinfection

#### **Participation au fonctionnement de l'établissement :**

- Participer aux réunions d'équipes
- Informer de manière systématique le chef cuisinier des problèmes rencontrés

<b>Diplôme(s)</b>	Bac professionnel cuisine souhaité
<b>Profil demandé</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Connaissances en restauration collective souhaitée</li> <li>✓ Expérience requise en restauration, appréciée particulièrement dans le secteur de la santé ou médico-social</li> <li>✓ Connaissances des normes HACCP</li> <li>✓ Rigueur, ponctualité, respect des consignes</li> <li>✓ Esprit d'équipe</li> <li>✓ Sens relationnel, confidentialité</li> </ul>
<b>Vaccins</b>	En accord avec la loi n° 2021-1040 du 5 août 2021 concernant la vaccination obligatoire de tous les personnels des établissements médico-sociaux (Ehpad, USLD, résidences autonomie), ce métier est soumis à l'obligation vaccinale contre la Covid-19.
<b>Habilitations/Permis</b>	Permis B obligatoire pour effectuer des courses ponctuelles
<b>Rémunération</b>	Salaire <b>minimum</b> par mois de 1712,05 € brut (échelon 1) + 450 € brut prime fonction + prime complémentaire équivalente à 1/12 <sup>ème</sup> de la rémunération + prime week-end
<b>Avantages</b>	RTT, tickets restaurant, participation forfait mobilités durables, participation mutuelle santé (labélisation), participation à la prévoyance (si adhésion contrat en cours), prise en charge d'adhésion au Comité National d'Action Sociale (CNAS), adhésion possible au Comité d'œuvres Sociales interne (COS).
<b>Procédure</b>	Envoyer candidature (lettre et CV) en remplissant le formulaire en ligne à l'adresse suivante : <a href="https://www.le-gresivaudan.fr/emploi">https://www.le-gresivaudan.fr/emploi</a> ou par courrier à communauté de communes Le Grésivaudan 390 Rue Henri Fabre 38926 Crolles Cedex.
<b>Contact</b>	Pour tout renseignement sur le poste contacter : Laurence GONZALEZ, Responsable pôle hébergement – Tél 04.76.45.39.00 ou 06.34.11.78.65 ; lgonzalez@le-gresivaudan.fr

**Règle statutaire**

Nous vous rappelons que conformément au principe d'égalité d'accès à l'emploi public, cet emploi est ouvert à tous les candidats remplissant les conditions statutaires requises, définies par le statut général des fonctionnaires, selon les principes du code général de la FPT (Article L. 332-14 du CGFP et article L. 332-8, 2° du CGFP).

**Travailleurs handicapés**

Nous vous rappelons toutefois, qu'à titre dérogatoire, les candidats reconnus travailleurs handicapés peuvent accéder à cet emploi par voie contractuelle.