



MARPA Préfailles – Résidence L'Estran

Recrute

Par voie statutaire ou contractuelle CDD

1 CUISINIER H/F EN COLLECTIVITE

Cadre d'emploi de catégorie C ou B – Filière technique

CONTEXTE

La MARPA est un établissement orienté principalement sur la préservation de l'autonomie des résidents. Les moyens mis en place participeront et serviront au maximum cet objectif en faisant participer autant que possible les résidents dans les actions de la vie quotidienne.

Le critère 5 « LABEL MARPA » = Des repas quotidiens préparés sur place : le repas est un moment important, de plaisir, de convivialité, de sociabilité. Pour prendre du plaisir, il faut de la qualité prenant en compte les indicateurs suivants :

- Les repas sont collectifs et proposés de manière facultative 7j/7 3 fois par jour,
- Les ingrédients rentrant dans la composition des plats sont des produits frais, produits issus des circuits courts et de produits de l'agriculture biologique,
- Les résidents sont amenés à donner leur satisfaction vis-à-vis de la qualité des repas, au moins une fois par an et de manière anonyme

Le poste vous place au cœur de la résidence de l'Estran sur la commune de Préfailles. Établissement qui accueille 30 personnes âgées autonomes de 60 ans et plus.

L'équipe en place sera présente pour faciliter la dynamique concernant la préservation de l'autonomie des résidents (aide à la préparation et confection des plats ; mise en place des couverts, dressage des plats etc.)

Vous serez sensible à la politique de développement durable de l'établissement et au respect de la loi EGALIM (lutte contre le gaspillage, économie circulaire par rapport à la gestion des déchets...).

Missions principales

Vous serez chargé(e) d'assurer la préparation des repas avec l'aide d'un agent polyvalent pour l'ensemble des résidents de la MARPA, les enfants de l'école et du centre de loisirs.

Vous aurez la charge d'assurer la livraison des repas pour le restaurant scolaire et le centre de loisirs de la commune.

Cuisine :

- Confectionner une cuisine familiale en utilisant des produits frais, de saison et si possible locaux, en prenant en compte les goûts et envies des résidents ainsi que les besoins spécifiques des enfants.
- Établir les menus pouvant être différents en fonctions des besoins spécifiques des publics concernés et des événements occasionnels
- Faire preuve de créativité et d'imagination pour rendre les plats appétissants et diversifiés
- Organiser et assurer la livraison des repas vers la cantine scolaire et le centre de loisirs
- Prendre en compte les régimes alimentaires et les allergies dans la confection des menus

Hygiène :

- Utiliser le matériel de cuisine en respectant les règles de sécurité et l'entretenir de façon régulière et signaler les équipements défectueux
- Choisir les produits de nettoyage appropriés et respecter les plannings et le plan de nettoyage-désinfection
- Veiller à l'hygiène alimentaire et à la maîtrise des risques.
- Respecter la réglementation et mettre en œuvre le plan de maîtrise sanitaire
- Maîtriser les principes de la conservation des aliments en liaison froide
- Gérer les stocks, les besoins en réapprovisionnement et les produits périmés

Gestion des commandes et des stocks :

- Anticiper et réaliser les commandes en fonction des menus et en toute transparence avec l'équipe
- Gérer les quantités à produire pour éviter le gaspillage
- Réceptionner les marchandises, veiller à leur contrôle et à leur stockage dans le respect des règles d'hygiène et des modes de conservation des aliments
- Constituer et entretenir le réseau des fournisseurs
- Négocier les contrats fournisseurs en lien avec la direction de l'établissement
- Favoriser les circuits courts via une collaboration avec les fournisseurs locaux
- Avoir des fournisseurs qui proposent des produits bio à hauteur de 20% minimum

Relations internes avec l'équipe et la directrice :

- Assurer la transmission orale et écrite
- Participer aux réunions d'équipe et prendre part à la vie de l'établissement

Relations avec le public :

- Accompagner, être à l'écoute du public accueillis
- Veiller à la communication auprès des agents de service, de la direction et du public accueilli
- Garantir le respect des résidents en adoptant une posture de neutralité dans les situations de conflit
- Participer aux commissions repas au sein de la MARPA

Sécurité :

- Protéger, alerter et secourir en cas d'accidents ou de problèmes de santé concernant un résident
- Respecter les règles de sécurité au sein de l'établissement et dans la gestion de la cuisine

PROFIL DU CANDIDAT

Titulaire d'un Bac Pro Cuisine, ou d'un BTS Management Hôtellerie Restauration, ou d'un Brevet Professionnel Arts de la cuisine.

Il devra également :

- Avoir de l'expérience en restauration traditionnelle ou collective et/ou une expérience en santé ou le secteur médicosocial
- Être autonome, organisé, créatif et motivé
- Établir une relation de confiance avec l'équipe interne à la résidence et externe avec les prestataires, les fournisseurs, les résidents et leur famille
- Faire preuve de discrétion

CONDITIONS D'EXERCICE

- Poste à temps complet
- Journée continue du lundi au vendredi (possibilité de travailler le week-end de façon exceptionnelle)
- Congés imposés sur les vacances scolaire (5 semaines par an)
- Rémunération indiciaire, régime indemnitaire, participation complémentaire à la prévoyance
- Un repas « test » pourra éventuellement être programmé à l'issu de cet entretien

Date limite des candidatures : 28/04/2023

Prise de poste : dès que possible

Jury de recrutement : Semaine 18

Rappel : Les candidats reconnus travailleurs handicapés peuvent accéder à cet emploi.

Pour tout renseignements complémentaires : 02 55 52 01 40

Les candidatures (lettre de motivation, curriculum vitae, reconnaissance de la qualité de travailleur handicapé) sont à adresser à :

**Monsieur Le Maire
Mairie de Préfailles
17 GRANDE RUE
44770 PREFAILLES**

ou par mail : rh@pornicagglo.fr