



Six Fours les Plages, le 20 novembre 2014

MAIRIE DE
SIX-FOURS-LES-PLAGES

DIRECTION DES RESSOURCES HUMAINES
SERVICE DES CANDIDATURES
Espace Culturel A. MALRAUX

Tél : 04.94.94.60.29.
Fax : 04.94.87.98.22.

APPEL A CANDIDATURE
INTERNE EXTERNE (H/F)
CHEF DE CUISINE AUPRES D'UN FOYER
DE LOGEMENT POUR PERSONNES ÂGÉES
LELIEVRE

N/Réf : JSV/SB/DC/SC/2014-274

SERVICE : Foyer Logement pour Personnes Âgées

FONCTION : Chef de cuisine après d'un Foyer Logement pour Personnes Âgées

STATUT : Agent de Maîtrise Catégorie C ou Contractuel

DIPLOME : niveau Bac Pro Cuisine + connaissances en informatique

EXPERIENCE : en management souhaité

RATTACHEMENT HIERARCHIQUE : Coordinateur chef cuisine

RATTACHEMENT FONCTIONNEL : Responsable de l'établissement

TEMPS DE TRAVAIL : 37 h 30 avec gestion de RTT

HORAIRES : suivant planning établi par la Direction, compté-tenu de l'ouverture de l'établissement 7jrs/7
Interventions Dimanches et Jours Fériés

MISSIONS PRINCIPALES :

1. Management du personnel de cuisine :

- gérer et coordonner les activités des agents du service
- organiser la répartition des tâches du service
- assurer un rôle de conseil auprès des agents de la cuisine
- formuler un avis sur l'évaluation des agents
- insuffler les sens du service public à son équipe

2. Production culinaire

- élaborer les menus en liaison avec le responsable de l'établissement en respectant :
 - . les critères diététiques spécifiques aux personnes âgées
 - . les souhaits de la Commission des Menus
 - . le coût alimentaire fixé par le responsable d'établissement
 - . le cahier des charges des marchés de denrées alimentaires
- confectionner les repas

3. Economat

- préparer les commandes à passer conformément aux menus prévus et aux stocks existants, en tenant compte des délais de livraison imposés par le Cahier des Charges des marchés de denrées alimentaires
- responsable de la réception, du décartonnage et du rangement des marchandises sur les rayonnages et en chambre froide, dans le respect des conditions d'hygiène
- responsable de l'inventaire et du suivi des produits soumis aux réglementations des Dates Limites de Consommation (DLC) et des Dates Limites d'Utilisation (DLU)
- vérification et visa des bons de livraison

4. Qualité

- assurer la conformité qualitative et quantitative des productions
- contrôler les techniques culinaires : préparation chaudes, froides, stockage
- chercher à améliorer la qualité gustative des plats

5. Sécurité de la fabrication alimentaire

- maîtriser et mettre en oeuvre la démarche HACCP et contrôler son application
- analyser et prévenir les risques potentiels
- organiser la traçabilité et contrôler les protocoles de travail
- faire appliquer et contrôler les auto contrôles : plan de nettoyage, contrôle des températures
- veiller au strict respect des règles d'hygiène et de sécurité

Divers

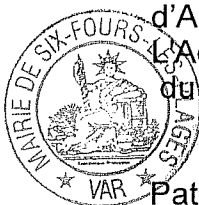
- participation à la Commission des Menus
- participation au Plan de Secours Incendie de l'établissement au niveau de la cuisine
- contribution à l'organisation de repas ou de goûters dans le cadre des animations de l'établissement
- aide à l'accueil et la formation des stagiaires et personnes en contrats aidés
- application stricte de toutes les procédures

DELAIS POUR POSTULER :

- avant le 5 décembre 2014 ; poste à pourvoir : le 1er janvier 2015
- Les candidatures Lettre de motivation + CV détaillé + photo + copie(s) diplôme(s) + dernier arrêté de situation administrative (si statutaire) + CNI (recto verso) ou carte de séjour + Carte Vitale (ou attestation) sont à adresser à :

Monsieur le Député-Maire
MAIRIE DE SIX-FOURS-LES-PLAGES
SERVICE DES CANDIDATURES / JURY DE RECRUTEMENT
B.P. n° 97
83183 SIX-FOURS-LES-PLAGES CEDEX

Pour le Député-Maire de Six-Fours-Plages
Vice-Président de la Communauté
d'Agglomération T.P.M.
Adjoint Délégué aux Affaires Sociales
du CCAS



Patrick PEREZ