



Cuisinier de collectivité

CDI/D, poste à pourvoir dès que possible

La fondation OVE, créée en 1944, participe depuis son origine à une mission de service public. Elle accompagne des personnes en situation de handicap, de dépendance, en difficulté sociale, en risque de danger ou d'exclusion.

Elle a pour mission d'accueillir et d'accompagner des enfants, des adolescents, des adultes, des personnes âgées, handicapées.

La MAS Robert Ramel, situé à Montanay, constitué de plus de X salariés recherche un.e cuisinier en CDI/D à temps plein.

Missions Générales :

Le.la cuisinier est chargé.e, sous la responsabilité du chef cuisinier, de réaliser les préparations culinaires chaudes et froides, dans le respect des normes d'hygiène alimentaire, d'HACCP, de plan de maîtrise alimentaire et sanitaire, d'allergènes, de textures modifiées et d'alimentation adaptée. Il.Elle connaît parfaitement les techniques et préparations culinaires afin de servir des plats de qualité. Il.Elle devra s'assurer le service des repas en liaison chaude tout en ayant un contact accueillant auprès des personnes accompagnées.

Dans le cadre du bon déroulement de la structure, il/elle aura les activités suivantes :

Missions :

- Réalisation des traitements préliminaires des produits (épluchage, lavage, déboîtage...)
- Réalisation des préparations culinaires chaudes et froides selon le menu établi
- Réalisation et dressage des hors d'œuvres et desserts
- Contrôle qualitatif et quantitatif des mets préparés
- Mise en place dans les chariots en vue de la livraison des repas
- Vérification de la conformité des repas servis avec les besoins des unités (nombre de personnes, spécificités...)
- Assurer le nettoyage du matériel et de la cuisine en se référant au plan de nettoyage

Compétences :

- Maîtrise des techniques culinaires, de la préparation des produits et de la réalisation des plats
- Maîtrise du contrôle des conditions de fabrication, de manutention et d'utilisation du matériel
- Avoir des connaissances sur les modes de conservation et de déstockage
- Maîtriser les procédures et les contrôles dans le cadre de la méthode HACCP
- Maîtriser les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire
- Connaître les principes de nettoyage et de désinfection
- Savoir être créatif en matière de préparations et être force de propositions dans le cadre de l'élaboration des menus
- Être organisé.e, méthodique et savoir anticiper

Candidature à adresser par mail à clara.gorriz@fondation-ove.fr