



L'Association des PEP 71

Recrute pour

Le Foyer des Avouards de Bonnay (71460)

Un(e) Chef Cuisinier

En contrat à durée indéterminée, à temps plein

Poste à pourvoir dès que possible

Présentation de la structure :

Au sein d'un des pôles médicosociaux que compte l'Association des PEP71, le Foyer des Avouards est un établissement accueillant 42 personnes adultes handicapées psychiques, avec un fonctionnement continu sur 2 services (foyer de vie et foyer d'accueil médicalisé). Cet établissement est implanté à Bonnay (71460) et compte une cinquantaine de salariés (environ 41 ETP), en équipe pluridisciplinaire.

Missions :

Sous la responsabilité de la Direction de l'établissement, le Chef Cuisinier est responsable de la gestion du service cuisine et de son bon fonctionnement.

Il est chargé de coordonner les activités des autres professionnels en cuisine, il formule des instructions, propose des pistes d'amélioration à apporter au service, il veille à la bonne qualité des repas et s'investit pleinement dans le processus de préparation des repas :

- Prépare, fabrique les repas servis pour la semaine (midi et soir), environ 50 repas par service
- Conçoit les menus avec l'appui de la diététicienne, prévoit des repas à thèmes, anniversaires...
- Organise de la liaison froide,
- Responsable de la gestion des commandes et des stocks, réception des produits, contrôle de la chaîne du froid, des normes HACCP.
- A le souci de la satisfaction de chaque repas de la conception du menu jusqu'à sa livraison.
- Est force de proposition pour l'amélioration des prestations offertes (commission menu, APP, réunion équipe...).

L'équipe cuisine est composée du Chef Cuisinier, d'un commis de cuisine et à terme, d'un apprenti cuisine.

De ce fait, le Chef Cuisine a un rôle d'apprentissage, de transmission de ses connaissances et compétences aux autres professionnels cuisine.

Modalités :

- Référence Convention Collective du 15 mars 66, reprise d'ancienneté sur justificatif
- Indice de référence début de carrière : 411 – Grille des Agents Technique Supérieurs
- Salaire mensuel brut début de carrière : 1714.62€
- Avantage en nature repas en sus
- **Horaires de travail en journée (entre 7h et 17h) du lundi au vendredi** et possibilité de travail ponctuel certains jours fériés ou exceptionnellement en soirée pour des projets spécifiques (fête annuelle par ex).

Conditions :

- **Diplôme exigé en cuisine de niveau 5 minimum**, avec une expérience significative dans cette pratique professionnelle
- Connaissances des normes HACCP appréciée
- Compétences et qualité humaines pour remplir sa fonction en proximité avec des adultes en situation de handicap.
- Adhésion aux valeurs des PEP
- Permis B exigé

Établissement médico-social soumis à l'obligation vaccinale Covid19 pour l'ensemble des professionnels

Les candidatures se présenteront sous la forme d'une lettre de motivation, ainsi que d'un CV, accompagnés des photocopies des diplômes et du permis de conduire (B), ainsi que de tout document jugé utile par les candidats.

Toute candidature incomplète ne sera pas traitée.

Les candidatures devront parvenir **au plus tard le 03/06/2022** par voie électronique à : s.gonzalez@pep71.org

Après sélection des candidats retenus pour un entretien, ceux-ci seront convoqués, pour être entendus par une commission chargée du recrutement.