



OFFRE D'EMPLOI

Les établissements du GCS EPSG (Groupement de Coopération Sanitaire de moyens des établissements publics du Sud Grésivaudan) recherchent :

Un Chef de production de cuisine F/H

Lieu d'exercice : Cuisine de la Résidence d'Accueil et de Soins Le Perron à Saint Sauveur.

Contexte :

Au sein de la direction commune des établissements CH St Marcellin, Résidence d'Accueil et de soins du Perron et EHPAD Brun Faulquier à Vinay, 3 cuisines coexistent actuellement.

Sur le service restauration du Perron, vous seconderez la Responsable Logistique et Restauration (également en charge de la cuisine du CH de St Marcellin) dans la mise en œuvre de la politique Restauration de l'établissement en organisant le service restauration. Vous veillerez à l'application de la **réglementation en vigueur**, en développant **une prestation de qualité** à destination des résidents de la Résidence du Perron.

Par ailleurs, **vous participerez à la mise en œuvre du projet d'Unité Centrale de Production Alimentaire et Nutrition** qui regroupera dans un premier temps les cuisines de St Marcellin et Le Perron dans un bâtiment nouveau sur le Perron (ouverture prévisionnelle : janvier 2025 pour un dimensionnement de 600 000 repas/an).

Service Restauration perron

Équipe restauration : 13,70 etp (équivalent temps plein).

Nombre de repas jour : 1100 repas / journée de fabrication

Mode de production : liaison froide

VOS MISSIONS :

Sous l'autorité du responsable Logistique et Restauration des sites de St Marcellin et du Perron :

1. Gestion de production

- ▶ Exploite les outils informatiques de gestion de production et de commande de repas
- ▶ Coordonne et supervise les secteurs production à partir des denrées prétraitées et jusqu'au conditionnement des préparations
- ▶ Participe aux contrôles de la qualité des productions : contrôles visuels et gustatifs
- ▶ Participe à la formation technique des agents restauration polyvalents

2. Approvisionnements et achats

- ▶ Centralise les besoins, gère le calcul des approvisionnements et émet les commandes correspondantes
- ▶ Réalise des inventaires de stock et assure la mise à jour du stock informatique et physique
- ▶ Assiste l'ingénieur restauration et l'acheteur de la filière alimentaire pour la gestion des litiges
- ▶ Participe aux achats alimentaires auprès de l'ingénieur

3. Définition de la prestation

- ▶ Participe aux commissions des menus
- ▶ Conduit la définition puis l'actualisation des fiches recettes
- ▶ Participe au suivi des coûts de revient

4. Gestion et animation des équipes

- ▶ Anime l'équipe cuisine : briefings, réunions d'information, contrôle, formation technique, besoins en formation.
- ▶ Participe à la gestion des mouvements de personnels et des litiges éventuels
- ▶ Participe à l'élaboration des fiches de fonction de la cuisine

Peut être amené à participer aux entretiens individuels d'évaluation (évaluation des compétences).

5. **Maintenance, achats d'équipements**

Gère les demandes de maintenance préventive et curative de l'ensemble des locaux de production auprès des techniciens de maintenance

6. **Qualité hygiène**

- ▶ Vérifie en permanence que les enregistrements définis aux différents points de contrôle sont effectifs : HACCP
- ▶ Participe à la gestion des analyses alimentaires et de surfaces jusqu'au suivi des non conformités en liaison avec l'ingénieur
- ▶ Vérifie l'application des documents de travail
- ▶ Suit les tableaux de bord qualité et H.A.C.C.P. Identifie et participe à l'enregistrement de tout problème relatif au produit, au processus et au système qualité

7. **Activité traiteur et suivi des prestations**

- ▶ Recueille les besoins de prestations traiteur, coordonne la réalisation
- Participe au suivi de la prestation repas auprès des services de soins

Compétences requises :

Savoir Faire :

- ▶ Intérêt et goût pour la production culinaire
- ▶ Maîtrise de la production culinaire
- ▶ Connaissances confirmées et bon niveau de pratique en hygiène, bactériologie, alimentation et diététique (régimes, textures)

Niveau 2 pour l'exploitation de logiciels de gestion de production et bureautiques

Savoir Être :

Relationnel : Aptitude au travail en équipe et au management, bienveillance

Organisationnel : Ordonné et dispose de méthodologie et de rigueur

Capacité d'adaptabilité : Polyvalence

Cognitif : Sait partager ses connaissances

Diplôme et expérience : CAP/BEP et/ou Bac professionnel/BTS restauration ou agro-alimentaire
Connaissance de l'environnement hospitalier.

Horaire : 100%

Salaire : Selon expérience

Contrat : CDD avec possibilité CDI selon résultats

OBLIGATION VACCINALE
Passé sanitaire complet exigé.

Prise de fonction : Dès que possible

Les personnes intéressées par ce poste doivent envoyer leur candidature, CV, lettre de motivation, **avant le 18/11/2022** par email emploi@emsleperron.eu ou par courrier à :

Mme VIALET Nathalie, Directrice des Ressources Humaines
BP 36 – ST SAUVEUR
38160 route d'Izeron
38161 ST MARCELLIN CEDEX