REFERENCE OFFRE EMPLOI A RAPPELER : 38/2024 - MG

Alençon, le 20 mars 2024

LA COMMUNAUTE URBAINE D'ALENCON RECRUTE A TEMPS COMPLET

DEPARTEMENT :
DIRECTION : DIRECTION GENERALE DES SERVICES
SERVICE : EHPAD CHARLES AVELINE
INTITULE DU POSTE : AIDE CUISINIER - H/F
CADRE D'EMPLOIS : ADJOINT TECHNIQUE TERRITORIAL
GRADE : ADJOINT TECHNIQUE - ADJOINT TECHNIQUE PRINCIPAL DE 2EME CLASSE

Mission du poste : Assurer en collaboration avec le cuisinier le fonctionnement de la restauration pour l'ensemble des résidents.

ACTIVITES PRINCIPALES	FORMATION ET COMPETENCES REQUISES
Organisation de la restauration à l'EHPAD en collaboration avec le cuisinier : - Être l'interlocuteur de la cuisine centrale en l'absence du cuisinier - Communiquer chaque semaine et à chaque modification le nombre de repas journaliers en tenant compte des régimes, des textures et des allergies. Commander les repas invités en l'absence du cuisinier. - Contrôler la marchandise livrée par le prestataire : suivi, pointage, températures - Préparer et présenter les plats : prendre les températures, remettre à température les aliments, respecter le protocole de réchauffage - Préparer les chariots de distribution des repas par unité - Préparer les crèmes hyper protéinées quotidiennement **Hygiène et sécurité:** - Veiller au bon respect des consignes en matière d'hygiène alimentaire : norme HACCP, prélèvement d'échantillons - Evacuer les déchets et respecter le tri (carton, compostage…) - Assurer les tâches de ménage de la cuisine - Veiller à l'entretien et à la vérification du matériel - Contrôler et entretenir les réfrigérateurs, les congélateurs de la cuisine, contrôler les réfrigérateurs d'offices **Gestion des stocks en collaboration avec le cuisinier :** - Assurer la gestion des stocks - Assurer les commandes pour des évènements festifs	**Formations :** Formation dans le domaine de la restauration BEP ou CAP ou équivalent **Compétences techniques :** Maîtrise des normes HACCP – Maîtrise des règles d'utilisation des produits et matériels de nettoyage des locaux et des matériels utilisés **Aptitudes personnelles :** Bon contact, sens du travail en équipe, sens de l'écoute Discrétion et devoir de réserve

Alençon, le 20 mars 2024

Evènements festifs et vie de l'EHPAD: - Participer aux réunions d'équipes - Participer aux réunions de préparation des évènements festifs en collaboration avec le cuisinier - Participer aux commissions restaurant - Participer aux ateliers cuisine en lien avec la direction et l'animatrice et être en capacité d'en organiser	

ACTIVITES SPECIFIQUES	FORMATION ET COMPETENCES SPECIFIQUES

CONDITIONS D'EXERCICE

Rattachement hiérarchique : Rattaché(e) à la Directrice de l'EHPAD Charles Aveline
Temps de travail : 38h30 mn par semaine avec 21 RTT et 25 CP
Actions sociale : Participation à la mutuelle – Adhésion au CNAS (Comité National d'Action Sociale) – Amicale du personnel
Contraintes particulières liées au poste : Port de la tenue obligatoire, travail par roulement le weekend et les jours fériés.

Les candidatures accompagnées, d'une lettre de motivation et d'un CV, sont à adresser au plus tard le : **20 avril 2024**
Merci de bien vouloir rappeler sur votre courrier la référence de l'offre d'emploi suivante : **38/2024**

Soit par courrier à l'attention de : Monsieur le Président de la Communauté Urbaine d'Alençon Direction des Ressources Humaines CS 50362 – Place Foch - 61014 Alençon Cedex	Soit par mail à l'attention de : courrier@ville-alencon.fr

Pour tout renseignement contacter le service Recrutement & Formation au 02.33.32.41.20.

La Directrice des Ressources Humaines

Maud BORDERIE-MOULIN

Travailleurs handicapés : *Nous vous rappelons que conformément au principe d'égalité d'accès à l'emploi public, cet emploi est ouvert à tous les candidats remplissant les conditions statutaires requises, définies par le statut général des fonctionnaires, la Loi du 26 janvier 1984 portant statut général des fonctionnaires territoriaux et le décret régissant le cadre d'emplois correspondant.*
Nous vous rappelons toutefois, qu'à titre dérogatoire, les candidats reconnus travailleurs handicapés peuvent accéder à cet emploi par voie contractuelle.

En application du RGPD et de la Loi Informatiques et Libertés, tous les candidats disposent d'un droit d'accès, de rectification, d'opposition et de suppression de leurs données personnelles, pour exercer ce droit, veuillez nous écrire à l'adresse mail suivante : courrier@ville-alencon.fr ou par voie postale à CUA/Ville d'Alençon – Place Foch – CS 50362 – 61014 Alençon cedex, en indiquant le droit que vous souhaitez exercer et les données concernées.