



PROFIL DE POSTE

Le CCAS de GUIDEL recrute un (e) agent de cuisine.

Poste saisonnier : juillet/aout 2025

Adresser les candidatures à :

Monsieur le Président du CCAS
Espace Avalon
Place Louis Le Montagner
56520 GUIDEL
Mail : ccas@ccas-guidel.fr

IDENTIFICATION DU POSTE

Intitulé : Agent de cuisine
Lieu de travail : Résidence Saint Maurice de 24 places.
Cadre d'emploi : agent social
Catégorie : C
Grade : agent social
Statut : emploi saisonnier
Temps de travail : temps complet

FONCTION PRINCIPAL DU POSTE

Préparation des repas des résidents en respectant les régimes alimentaires prescrits et en veillant à respecter les fiches techniques des menus pour assurer la qualité nutritionnelle et gustative des repas.

MISSIONS ET ACTIVITES

Activités principales

- Organisation des menus- Préparation des repas

Valider les menus 1 fois par semaine avec le fournisseur en respectant les besoins nutritionnels des résidents ainsi que le cahier des charges.

Respecter les temps de repas et s'assurer que les repas soient prêts pour les heures de service.

Préparer les repas adaptés (textures modifiées, régimes spécifiques...) en concertation avec l'équipe soignante.

Préparer l'ensemble des repas en respectant les conditions d'hygiène en vigueur.

Respecter les temps des repas et s'assurer que les repas soient prêts pour les heures de service.

-Gestion des stocks et des commandes

Réceptionner et contrôler l'ensemble des marchandises en particulier, les quantités, la qualité, le respect de la chaîne du froid.

S'assurer de la bonne traçabilité de l'ensemble des contrôles. Vérifier la conformité des produits réceptionnés.
Assurer la bonne gestion des stocks et leur bonne rotation pour éviter tout gaspillage alimentaire.

-Service

Préparer les plateaux en respectant les règles d'hygiène et les consignes de service.

Aider au service du repas en salle en respectant la bonne organisation du service.

☑Hygiène et sécurité alimentaire-Sécurité

Appliquer rigoureusement les normes HACCP en matière d'hygiène et sécurité.

Veiller au bon fonctionnement des appareils de cuisine et signaler tout dysfonctionnement.

S'assurer de la bonne pratique des contrôles réguliers de surfaces et autres prélèvements.

-Gestion des déchets

Respecter le tri sélectif des déchets et veiller au respect des consignes de recyclage des emballages.

-Relation avec les résidents-collègues-fournisseur

Participer à la création d'un climat convivial lors des repas.

Organiser les repas "de fête" avec le fournisseur suivant le cahier des charges.

Communiquer avec l'équipe pour ajuster les régimes des résidents.

SAVOIR ETRE

- Capacité à respecter les recettes et les consignes de préparation.
- Capacité à respecter les quantités préconisées par le fournisseur.
- Savoir communiquer avec sa hiérarchie lors d'incidents, manques ou rupture d'approvisionnement ou problèmes qualitatifs.
- Sens de l'organisation et gestion des priorités
- Rigueur et autonomie
- Sen de l'écoute et de la communication (prise en compte de résidents)

SAVOIR FAIRE

- Maîtrise des règles de cuisson et de préparation des aliments.
- Maîtrise des normes d'hygiène et de sécurité alimentaires (méthode HACCP)
- Connaissance des régimes alimentaires spécifiques
- Notion de gestion des stocks et de budget

EXIGENCES DU POSTE

- Travail en horaires décalés
- Port de tenue professionnelle obligatoire
- Travail en équipe, soignants et polyvalents
- Savoir communiquer avec sa hiérarchie en particulier lors d'incidents, manques ou rupture d'approvisionnement ou problèmes qualitatifs.
- Participer aux réunions d'équipe