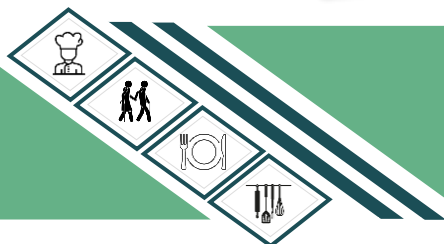




**NOUS  
RECRUTONS**

**Val Guiers**  
Centre Intercommunal d'Action Sociale



# Second de cuisine H/F

## Le poste en bref

- ✓ Poste proposé par le Centre Intercommunal d'Action Sociale Val Guiers
- ✓ Lieu de travail : EHPAD Les Floralties 95 A Chemin de la villa des Pins 73240 Saint-Genix-les-Villages
- ✓ Emploi temporaire CDD – 6 à 12 mois
- ✓ Temps complet 35h00 :
- ✓ Catégorie C - Cadre d'emplois : Adjoints techniques territoriaux
- ✓ Rémunération indiciaire + Primes mensuelles (RIFSEEP) + heures dimanches et jours fériés majorées + 13<sup>ème</sup> mois (RIFSEEP annuel)

## Qui sommes-nous ?

Le **CIAS Val Guiers** regroupe les établissements et services pour personnes âgées de Saint-Genix-les-Villages et de Pont-de-Beauvoisin (73). La structure de Pont-de-Beauvoisin comprend un EHPAD, une Résidence Autonomie, un Service de Soins Infirmiers A Domicile et Service d'Aide et d'Accompagnement à Domicile. La structure de Saint-Genix-les-Villages comprend un EHPAD, un Accueil de Jour et une Résidence Autonomie. La cuisine centrale est basée à Saint-Genix-les-Villages, sont produits dans cette cuisine **plus de 500 repas/jour** ce qui représente **149 000 repas/an**. Ces repas sont préparés et servis sur place aux **résidents et écoliers** ou acheminés dans les **écoles et crèches** du territoire. L'équipe en cuisine est composée d'une brigade de **6 cuisiniers et de 4 agents techniques** dédiés au service et à la plonge.

## Pourquoi nous recrutons ?

Dans le but de seconder la cheffe de la cuisine centrale et d'incarner son **relai direct au sein de l'équipe d'exploitation**, le CIAS recherche un second pour sa cuisine centrale basée à l'EHPAD Les Floralties.

## Quelles sont vos missions ?

Sous l'autorité de la cheffe de cuisine, vous évoluerez au sein de la brigade. Vous serez alors en charge de diverses missions :

- **Elaborer les plats et s'assurer du bon fonctionnement de la brigade**
  - Sous la responsabilité de la cheffe de cuisine, **manager l'équipe en cuisine** lors des services
  - **S'assurer de la bonne compréhension du rôle de chacun** lors de l'élaboration des repas
  - Participer à la **sélection des denrées** et à **l'élaboration des menus**
  - **Vérifier la qualité** des denrées fournies
  - **Produire, valoriser et vérifier** (goût, qualité, présentation) les préparations
  - **Proposer et réaliser les recettes** en fonction des indications fournies par la cheffe de cuisine
  - **Respecter les procédures, la réglementation** en matière de **sécurité et d'hygiène alimentaire** et effectuer les autocontrôles
  - **Repérer et signaler** les dysfonctionnements

## Contacts

### Processus de recrutement

- ✉ Julien DELGOVE - DRH
- ☎ 06 69 12 66 96
- @ julien.delgove@ccvalguiers.fr
- 🔗 Entrez en contact avec lui via [LinkedIn](#) 

### Renseignements technique

- ✉ Dominique FRITEAU - Directeur
- ☎ 07 84 06 18 11
- @ da.esms.sgpb@gmail.com

## Quelles sont vos missions ?

- Participer à la maintenance et l'entretien des locaux, équipements et matériels
  - Vérifier le bon fonctionnement du matériel
  - Appliquer les procédures du plan de nettoyage et de désinfection
  - Nettoyer et désinfecter les locaux et équipements
  - S'assurer de la remise en état de la cuisine : veiller à la bonne exécution de la plonge de la batterie et de la vaisselle utilisée pour la production.
  - Ranger la vaisselle et les ustensiles de cuisine
  - Trier et évacuer les déchets courants
- Ponctuellement, vous pouvez être amené à :
  - Remplacer le chef de cuisine en cas d'absence.
  - Participer si besoin à la gestion du magasin alimentaire.
  - Participer à la mise en place et à la distribution des repas.
  - Participer à la réception des denrées et au contrôle de la quantité et de la qualité de celles-ci.

### Les détails du poste

- Horaires de matin et d'après midi 06h30 – 13h30
- Travail un weekend sur trois.
- Cadence soutenue
- Manipulation d'outils tranchants (couteaux, hachoirs...) et de produits dangereux.
- Utilisation de machines, d'appareils électriques et outils de travail spécifiques
- Port de vêtements professionnels et équipements de protection individuels (EPI)

### Quel est le profil idéal ?

- Vous avez forcément un diplôme de cuisinier exigé
- Vous avez déjà une première expérience en tant que second de cuisine
- Vous avez déjà exercé dans une cuisine centrale
- Vous maîtrisez et savez appliquer les règles de sécurité et les normes d'hygiène
- Votre réactivité et votre gestion du stress est reconnue de tous
- On vous reconnaît un grand sens des responsabilités, un respect de la hiérarchie et des collègues

Vous souhaitez démontrer vos compétences comme second de cuisine ?

Nous serons heureux de recevoir votre candidature dématérialisée composée de votre CV ainsi que d'une lettre de motivation par mail à l'adresse [julien.delgove@ccvlaguiers.fr](mailto:julien.delgove@ccvlaguiers.fr)

Ou sur le site de notre partenaire : <https://www.emploi-collectivites.fr/>

Vous pouvez également candidater en envoyant vos éléments par courrier à l'adresse suivante :

CIAS Val Guiers  
585 route de Tramonet  
73330 BELMONT-TRAMONET

Date limite de  
Candidature  
15/03/2024

