



**La résidence René Marion à ROYBON d'une capacité d'accueil de 150 lits
Recherche pour son Ehpad**

1 Chef de Cuisine H/F

Poste basé à Roybon (38)

Prévision pour 2020 d'une nouvelle structure

Le recrutement peut s'effectuer par mutation (pour les fonctionnaires) ou bien par contrat de droit public avec une éventuelle mise en stage pour titularisation.

PROFIL

Il coordonne, dirige et supervise l'ensemble des activités de restauration.
Bénéficie d'une expérience solide dans la production de repas en restauration collective sanitaire et/ou sociale

MISSIONS

Dirige l'équipe de cuisine en place et coordonne les tâches de l'ensemble du personnel en poste.
Garant de la production de l'offre alimentaire au quotidien
Assure la mise en place du service et le bon déroulement de celui-ci dans le respect des règles d'hygiène et de qualité établies par l'établissement.
Participe en lien avec l'équipe de Direction à la création des cycles de menus et des cartes Hôtelières
Gère les achats, les stocks et suis les indicateurs qualité et financier.
Participation au Comité de direction
Co-pilotage de la mission transversale « Hôtellerie-Restauration » (projet d'établissement).

SAVOIR ETRE

Fortes dispositions relationnelles et aisance dans la communication
Disponibilité, rigueur et forte capacité à l'initiative
Aptitudes à travailler au sein d'une structure d'accueil de personnes âgées

SAVOIR FAIRE

Management, animation d'équipes

Animation au quotidien de l'équipe de professionnels
Conduite de réunions pré et post service (briefing et débriefing)
Garant de l'application des normes et règles d'hygiène et de sécurité
Identification des dysfonctionnements et mise en place d'actions correctives et préventives
Participe à la planification du travail de l'équipe
Suivi du budget « frais de personnel »
Assiste au recrutement et intégration du personnel
Identifie les besoins en formation

Gestion

Participe à l'élaboration et suis le budget du service
Produit les reporting de pilotage de l'activité

Production culinaire

S'appuie sur les fiches techniques et fiches process
Maîtrise le dispositif d'un PMS et en contrôle l'application et l'efficacité au quotidien
S'assure du respect de l'offre alimentaire (Élaboration de menus, plan, déclinaisons, grammages, enrichissement, texture...)
Contrôle les pratiques de fabrication des plats
Assure la relation avec les résidents
Applique la politique d'approvisionnement de l'établissement
Développe une dynamique d'ouverture vers l'externe en participant à des événements festifs institutionnels

Salaire selon profil – A négocié

CANDIDATURES (lettre de motivation, CV) par mail à m.gouraud@ec6.fr