**AGENT SOCIAL CHARGE DE LA CUISINE**

**CDD jusqu’au 31/12/2024**

**Environnement du poste de travail**

**Définition et finalité du poste**: Production et valorisation de préparations culinaires - Participer à la démarche qualité et être dans le contrôle (Méthode HACCP) – Commande et contrôle de l’approvisionnement en matériel et produits- Distribution et service des repas – Accompagnement des résidents pendant le temps du repas- participer à la vie de service

**Service de rattachement :** CIASCombrailles, Sioule et Morge – Pôle EHPAD – EHPAD LES ANCIZES

**Lien hiérarchique :** Sous la responsabilité de La Directrice et de la Responsable hébergement

**Temps de travail du poste :** 0.80 ETP

**Lieu d’exercice des fonctions : EHPAD LES ANCIZES COMPS**

**Conditions d’exercice des fonctions et contraintes inhérentes au poste** :

* + Risques de brûlures et de coupures
  + Rythmes imposés
  + Risques chimiques
  + Contraintes thermiques
  + Risques liés aux manutentions manuelles, postures et aux gestes répétitifs
  + Risque de chutes
  + Risque incendie

**Moyens mis à disposition :**

Matériel et équipement de production

Produits d’entretien

Vêtements obligatoires liés à la sécurité et l’hygiène

Matériel de conditionnement

**Relations fonctionnelles :**

L'agent social est en relation avec :

☞ La directrice

☞ La responsable hébergement

☞ La cadre de santé

☞ L’IDE Coordinatrice et les infirmières de l'établissement

☞ Les membres de l'équipe soignante

☞ L’agent d'entretien

☞ L’équipe de restauration

Ainsi qu'avec :

☞ Les résidents

☞ Les familles des résidents

☞ Les intervenants extérieurs

**Régime indemnitaire lié au poste :**

RIFSEEP en vigueur

**Obligations de formations spécifiques ou de diplômes liés au poste :**

**Evolutions possibles du poste :** En fonction des évolutions du service

**Missions**

Sous l'autorité de la responsable hébergement et dans le respect de ses instructions, des protocoles et des pratiques d'hygiène de la restauration collective, l'agent de cuisine veille à la préparation et au réchauffage des repas destinés aux résidents. Il participe aux achats de production des repas, aux missions de réception et de stockage des produits, à la distribution et au service des repas, à l’entretien et au nettoyage des locaux et des matériels de restauration. Il veille à l’application du protocole HACCP et à la traçabilité des produits et de l'entretien des locaux.

**Compétences attendues /profil de poste**

**Qualités requises :**

* Maintenir une vigilance prolongée malgré les tâches répétitives
* Se conformer à des opérations méthodiques et à des consignes
* Être capable de travailler en équipe
* Réactivité
* Appliquer des règles d'hygiène strictes
* S'adapter aux changements d'équipes et de rythmes
* Tenue professionnelle et soignée
* Prise d’initiative
* Sens de l’écoute
* Polyvalence
* Capacité à s’organiser
* Rigueur
* Qualité relationnelle

**Connaissances requises :**

* Denrées alimentaires et indicateurs qualité
* Techniques culinaires classiques et techniques culinaires adaptées à la restauration collective et à la population accueillie
* Procédures et autocontrôles mis en place dans le cadre du plan de maîtrise sanitaire et de la méthode HACCP
* Conditions de remise de repas
* Techniques de service en salle selon les types de service
* Psychosociologie et besoins nutritionnels
* Allergies alimentaires
* Connaissance du matériel professionnel
* Obligations réglementaires et recommandations du GEMRON
* Microbiologie et bonnes pratiques d’hygiène

**POUR RÉPONDRE À CETTE OFFRE :**

Adresser lettre de motivation **manuscrite** et CV, avant le **: ………**

à Monsieur le Président du CIAS Combrailles, Sioule et Morge

21-23 Rue Victor Mazuel 63 410 MANZAT

**Pour tout renseignement :** contacter Peggy MAZEYRAT, DRH, au 04 73 86 99 19 ou par mail à l’adresse : direction-rh@comcom-csm.fr