

La maison d'Accueil Mariste « Notre-Dame de La Neylière »
à Pomeys recherche actuellement :

CUISINIER H/F

NOTRE-DAME
DE LA
NEYLIÈRE

Sous la responsabilité du Chef de cuisine, en collaboration avec les équipes en poste le cuisinier :

- Élabore et distribue les repas dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité de la restauration collective.
- Participe à l'entretien des locaux, des équipements et matériels de restauration.
- Participe à la gestion des stocks des denrées.

Missions principales :

- Élaboration des plats dans le respect de la réglementation en matière de sécurité et d'hygiène alimentaire :
- Participe à la sélection des denrées, à l'élaboration des menus en collaboration avec le Chef de cuisine.

Objectif : Pouvoir répondre à l'ensemble des groupes présents, programmés.

A noter : Il pourra être envisagé de répondre, occasionnellement à des demandes particulières de menus, dans le cadre d'une commande collective préalable et selon les exigences tarifaires spécifiquement prévues. Les dérogations individuelles seront exceptionnelles.

- Prépare les produits et met en place les matériels de cuisine. ☒ Vérifie la qualité des denrées fournies.
- Produit, valorise et vérifie (goût, qualité, présentation) les préparations.
- Propose et réalise les recettes en fonction des indications fournies par le chef de cuisine.
- Est force de proposition pour de nouvelles recettes.
- Respecte les procédures, la réglementation et la mise en œuvre des normes en matière de d'hygiène et de sécurité alimentaire, effectue les autocontrôles nécessaires.
- Repère et signale les dysfonctionnements au chef de cuisine, à la direction, à l'équipe d'accueil et administrative.

En présence du Responsable de cuisine :

- Partage les différentes activités de préparation
- Partage les différentes tâches administratives de passation de commande, de gestion des approvisionnements
- Travail à la l'élaboration et la rédaction des menus à 5 jours, tenant compte de nos réservations et/ou demandes spécifiques, et ce chaque semaine.

En cas d'absence du Responsable de cuisine :

- Remplace et supplée aux tâches courantes exercées pour la préparation des menus, l'organisation du travail de l'équipe de cuisine, d'hygiène et de plonge.
- Contrôle l'origine des viandes (celles-ci devront figurer sur les menus)
- Organise les approvisionnements avec les fournisseurs. Un partage d'exécution durable sera établi avec le Responsable de cuisine et la Direction, par nature d'approvisionnement, selon la composition de l'équipe cuisine.
- Archive et notifie dans un registre spécifique par fournisseur, les besoins en produits et les achats réalisés : Nature, tarifs, échéance, contrôle de livraison.
- Supervise l'organisation et la mise en œuvre du service de table et des services de plonge, de nettoyage par les personnels dédiés.
- Assure la pleine responsabilité de la mise en œuvre des normes d'hygiène et de sécurité dans la cuisine.

Missions spécifiques :

- Élabore et assure la gestion des menus (avec le Responsable de cuisine)
- Est responsable de la tenue d'un « Carnet de Menus Hebdomadaire »
- Assure la transmission des menus à l'équipe d'accueil et administrative qui se chargera de l'affichage réglementaire du « Menu du jour » pour nos hôtes et pour répondre aux exigences de contrôle de l'activité. (L'origine des viandes sera précisée sur les menus).
- Participer à la maintenance, l'entretien des locaux des équipements et des matériels.
- Vérifier le bon fonctionnement du matériel
- Appliquer les procédures du plan de nettoyage et de désinfection (1)
- 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 Participer si requis à la gestion du magasin alimentaire.
- Suivre et gérer les stocks.
- Informer des besoins en réassort si nécessaire.
- Assurer la livraison des commandes des denrées alimentaires.

Missions secondaires :

- Participe à la mise en place et à la distribution des plats
- En cas de faible affluence (moins de 12/15 pers.), le cuisinier assure le service en salle et la plonge.
- Occasionnellement, en plus des services programmés (planning prévisionnel hebdomadaire), notre cuisinier devra répondre, avec les ressources disponibles, aux demandes supplémentaires de dernière minute, pour un nombre limité d'invités, ou de relations de passage. (Congrégation, relations maristes, amis de la Neylière, etc...)

Compétences :

Savoirs :

- Connaître les recettes de base en cuisine et le fonctionnement des matériels
- Connaître, appliquer et faire appliquer la réglementation en matière d'hygiène et de sécurité (méthode HACCP, hygiène alimentaire, utilisation des produits d'entretien.....)
- Connaître les règles d'équilibre alimentaire et de qualité nutritionnelle (1)
- Procédures de nettoyage : S'assurer que celle-ci soient bien en place , disponible, accessible pour mise en application.
- Avoir des notions de gestion des stocks

Savoirs faire :

- Maîtriser les techniques culinaires et de cuisson.
- Maîtriser les techniques de production des repas en restauration collective
- Savoir organiser son travail en fonction du planning et des consignes orales ou écrites.
- Maîtriser les gestes et postures de la manutention.
- Maîtriser les techniques d'entretien et de nettoyage des matériels, des équipements et des locaux

Savoirs être :

- Être organisé, rigoureux, méthodique
- Être autonome dans son travail et avoir le sens du travail en équipe
- Être réactif, ponctuel, avoir le sens du contact, bonne communication

Condition d'exercice :

- Horaires variables en fonction des services. D'une manière générale, le service sera assuré au moins deux soirs par semaine. En période de forte fréquentation , le service pourra aller au-delà de ce minimum , dans le respect de la réglementation du travail au sein de l'établissement.
- Week-ends travaillés : 1 sur 2 régulièrement. En période de forte fréquentation et en fonction des besoins, il est possible que le service soit assuré plusieurs week-ends d'affilée (congrés, maladie , période de forte activité, etc.)
- Cadences soutenues durant le service de restauration
- L'activité s'exerce en et hors de la présence des usagers
- Règles d'hygiène et de sécurité particulières, notamment au service de restauration
- Expositions fréquentes à des projections, à la chaleur, au froid, à l'humidité
- Manipulation d'outils tranchants (couteaux, hachoirs, ...) et de produits dangereux
- Utilisation de machines, appareils électriques et outils de travail spécifiques
- Port de vêtements professionnels et équipements de protection individuels (EPI)

NOUS CONTACTER



Adresse

828 route de la Neylière,
69590 Pomeys



Mail

accueil@neyliere.fr



Site internet

www.neyliere.fr



Téléphone

04.78.48.40.33

