



L'ACCUEIL SAINT GEORGES CHERCHE SON CUISINIER OU SA CUISINIÈRE

-PRESENTATION DE L'ASSOCIATION

L'Association Grand Séminaire - Accueil Saint-Georges accueille les pèlerins de Saint-Jacques, les groupes constitués, ainsi que toute personne souhaitant faire un séjour pour découvrir notre ville ou se reposer.

SOMMAIRE DE LA FONCTION

Sous l'autorité du Président de l'Association et en lien avec la Maîtresse de Maison, la personne titulaire du poste, propose, élabore et réalise les menus. Elle assure la confection et le suivi des repas depuis la commande denrées jusqu'à la distribution ;

DESCRIPTION DES TACHES

- **Contrôle** l'approvisionnement et la gestion des stocks des produits alimentaires et des produits de désinfection et de nettoyage ;
- **Evalue** le prix de revient dans le cadre qui lui est imparti ;
- **Réceptionne** les livraisons des denrées alimentaires et contrôle leur conformité ;
- **Elabore, archive** et met à jour les registres de traçabilité, les relevés de température et les différents documents exigés par les services vétérinaires ;
- **Veille au respect** des textes en vigueur dans le domaine de la restauration collective (HACCP) ;
- **Encadre, organise et coordonne** le travail de l'équipe, au sein du service de restauration ;
- **Surveille, contrôle, aide** à la préparation et à la distribution des repas ;
- **Veille à la diététique** et à l'hygiène alimentaire selon les recommandations nutritionnelles du GEMRCN (Groupement d'Etude des Marchés en Restauration Collective et de Nutrition) ;
- **Veille à la maintenance** des matériels et apporte des conseils sur les achats matériels ;
- **Participe** au lavage des matériels, des mobiliers et des locaux de cuisine et de restauration ;
- **Applique les consignes de tri** et limite le gaspillage dans la préparation des repas,
- **Applique les procédures** du plan de nettoyage et de désinfection.

COMPETENCES REQUISES

- Formation et qualification nécessaires :
 - ✓ CAP de cuisine ou expérience professionnelle dans la restauration ;
 - ✓ HACCP ;
 - ✓ Equilibre alimentaire.
- Compétences techniques :
 - ✓ Maîtriser les techniques culinaires et de cuisson 'basse température' ;
 - ✓ Maitrise les techniques de production de repas, en restauration collective ;
 - ✓ Connaître le fonctionnement des matériels ;
 - ✓ Maitriser, appliquer et faire appliquer les norme d'hygiène et de sécurité en vigueur ;
 - ✓ Connaître les règles de gestion de stocks alimentaires, e=les règles de sécurité et les normes d'hygiène générale et alimentaire (HACCP) ;
 - ✓ Savoir se servir des outils informatiques pour commandes et faire la gestion des stocks

COMPETENCES TRANSVERSALES

- Organisationnelles :
 - ✓ Organiser son travail ;
 - ✓ Anticiper sur l'organisation de son travail, en fonction de la fréquentation de la Maison ;
 - ✓ Savoir hiérarchiser les priorités ;
 - ✓ Savoir prendre des initiatives ;
 - ✓ Être rigoureux et méthodique.



L'ACCUEIL SAINT GEORGES CHERCHE SON CUISINIER OU SA CUISINIÈRE

- Personnelles :
 - ✓ Organisé (e) ;
 - ✓ Méthodique ;
 - ✓ Rigoureux (se) ;
 - ✓ Passionné (e), créatif (ve) ; et volontaire ;
 - ✓ Être consciencieux (se), autonome, tout en ayant le sens du travail en équipe ;
 - ✓ Avoir le sens de l'anticipation ;
 - ✓ Avoir le sens du service de la Maison, en lien avec la Maitresse de Maison ;
 - ✓ Être ponctuel(le) ;
 - ✓ Impulser une dynamique de groupe.

- Relationnelles :
 - ✓ Savoir communiquer ;
 - ✓ Avoir un bon relationnel avec l'équipe et les résidents ainsi que les fournisseurs ;
 - ✓ Savoir faire remonter les informations et travailler en bonne intelligence avec la hiérarchie (Maitresse de Maison, Président de l'Association et les membres du CA).

Spécificité du poste :

- ✓ Organisation du temps de travail suivant la fréquentation de la maison ;
- ✓ Poste à temps complet, avec heures 'annualisées', du 1^{er} avril au 31 octobre 2023 ;
- ✓ Possibilité d'un logement de fonction.

Pour tout renseignement complémentaire :

Grand Séminaire/ Accueil Saint Georges

Père Jean-Loïc OLLU

4 Place Saint-Georges – 43 000 LE PUY-EN-VELAY

grandseminaire43@live.fr

ou

Service Ressources humaines

2 Place du For – 43 000 LE PUY-EN-VELAY

recrutement@catholique-lepuy.fr

Adresser lettre de candidature à l'une des adresses ci-dessus accompagnées **IMPERATIVEMENT de :**

- copie du diplôme requis CAP de cuisine ou expériences professionnelles dans la restauration ;
- copie des différentes formations suivies dont HACCP ;
- éventuellement lettres de recommandations de précédents employeurs.

Avant le 10 Mars 2023.