

L'ASSOCIATION ACCUEIL SAINT GEORGES (GRAND SEMINAIRE) CHERCHE SON CUISINIER OU SA CUISINIÈRE

PRESENTATION DE L'ASSOCIATION

L'Association Accueil Saint-Georges (Grand Séminaire) 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 ;
- Évalue le prix de revient dans le cadre qui lui est imparti ;
- Réceptionne les livraisons des denrées alimentaires et contrôle leur conformité ;
- Élabore, 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) ;
- Surveillance, 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'Étude des Marchés en Restauration Collective et de Nutrition) ;
- Veille à la maintenance des 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.
- Contrôle l'approvisionnement des produits de désinfection et de nettoyage ;

COMPETENCES REQUISES

- Formation et qualification nécessaires :

CAP de cuisine ou expérience professionnelle dans la restauration ;
HACCP ;
Équilibre alimentaire.

- Compétences techniques :

Maîtriser les techniques culinaires et de cuisson 'basse température' ;
Maîtrise les techniques de production de repas, en restauration collective ;
Connaître le fonctionnement des matériels ;
Maîtriser, appliquer et faire appliquer les normes d'hygiène et de sécurité en vigueur ;

Connaître les règles de gestion de stocks alimentaires, 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

1) Organisationnelles :

Organiser son travail et s'adapter aux fréquentations et à l'organisation de la Maison ;
Savoir hiérarchiser les priorités ;
Savoir prendre des initiatives ;
Être rigoureux et méthodique.

2) 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) ;

3) 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).

4) Spécificité du poste :

Organisation du temps de travail suivant la fréquentation de la maison ;
Poste à temps complet,
Possibilité d'un logement de fonction.

Pour postuler : CV à jour + lettre de motivation

Service Ressources humaines
2 Place du For – 43 000 LE PUY-EN-VELAY
recrutement@catholique-lepuy.fr