

## La Rosée du Pilat, Résidence Autonomie de 73 lits, situé à MACLAS (42520) RECHERCHE AIDE CUISINIER – AGENT DE BUANDERIE

### - Activités principales :

Participe au confort et au bien-être des résidents  
Assiste le cuisinier pour l'élaboration des repas (sauf le weekend)  
Assure la préparation de la salle de restaurant, le service des repas et/ou la plonge  
Assure l'hygiène et la propreté des locaux et équipements de cuisine (frigos, réserves, congélateurs, fours, hottes...) + salle de restaurant selon la planification en place  
Prépare et assure la distribution des plateaux repas dans les étages  
Assure le service de lingerie de l'établissement  
Gère les stocks et les commandes de linge auprès du fournisseur  
Nettoie, désinfecte les lavettes, microfibrés, chiffons, franges pour le sol, torchons, tabliers, vêtements professionnels si besoin  
Assure l'hygiène et le nettoyage de la salle de linge  
Utilise les moyens de communication mis à sa disposition afin d'être informé et d'informer (cahier de liaison, cahier technique, demande de congés, plannings,...)

### - Activités secondaires :

Veille à la sécurité des lieux, des résidents et de ses collègues  
Participe à l'élaboration et au suivi des projets personnalisés des résidents en lien avec son activité  
**Remplace le cuisinier dans ses tâches quotidiennes pendant ses absences**  
Veille au respect et à l'application des bonnes pratiques et principes liées au service public

Niveau de formation nécessaire : BEP Sanitaire et social - CAP (collectivité) – CAP CUISINE

### Compétences liées à l'emploi

#### - *Savoir*

Maîtrise des techniques de cuisine (recettes, préparation, cuisson)  
Maîtrise des produits  
Maîtrise des réglementations sanitaires (HACCP) et bonnes pratiques  
Gestes et postures au travail  
Respecter les procédures et effectuer les autocontrôles précisés dans le plan de maîtrise sanitaire  
Maîtrise des produits de lavage  
Maîtrise de l'utilisation des appareils de lavage / séchage en place  
Maîtrise des normes RABC et bonnes pratiques  
Gestes et postures au travail

#### - *Savoir-faire / compétences techniques*

Compétences organisationnelles

S'adapter aux demandes des résidents

#### - *Savoir-être / compétences comportementales*

Être disponible, accueillant, dynamique  
Être réactif / résistant au stress, savoir gérer l'urgence  
Avoir un bon sens relationnel, communication  
Savoir travailler en équipe

### Particularités du poste

Horaires de travail en roulement sur 6 semaines – 1 WEEK END SUR 3 TRAVAILLES – HORAIRES VARIABLES EN FONCTION DU POSTE  
Poste combiné avec le poste d'aide cuisinier  
MARDI et JEUDI : agent de buanderie interne  
Astreintes  
Assure des astreintes de sécurité (de 19h30 à 7h) selon planning.  
EPI  
Respect des règles d'hygiène et port d'équipements appropriés  
Contraintes : Station debout prolongée, manutention de charges et expositions fréquentes à la chaleur ou au froid

**Poste à pouvoir au plus tôt – suite arrêt de travail – Contrat à durée déterminée 1 mois – PUIS RENOUVABLE.**

**Envoyer CV et lettre de motivation à [direction@roseedupilat.fr](mailto:direction@roseedupilat.fr)**