

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*

Maitrise des techniques de cuisine (recettes, préparation, cuisson)
Maitrise des produits
Maitrise 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