

Recherche pour
l'EHPAD Les embruns de la Croix Rouge Française
à Port en Bessin (Calvados)

Chef de Cuisine (H/F) - CDI temps plein

Pour piloter la cuisine dans le cadre du projet restauration, nutrition et hôtelier de l'établissement

PROFIL

Maîtrise des techniques culinaires, de l'hygiène et du management d'équipe de cuisine
Connaissance de l'alimentation et de la nutrition des personnes âgées
Véritable chef d'orchestre de la cuisine (4 agents), il/elle coordonne et dirige l'activité de la cuisine.

MISSIONS

Associé au COPIL de l'EHPAD il (elle) est un acteur clé de la chaîne alimentaire de l'EHPAD
Gère les achats, les stocks et l'organisation de la production et distribution des repas
Suit, contrôle assure la responsabilité du respect des règles d'hygiène.
Assure la relation avec les résidents au quotidien et coordonne le service du repas en salle à manger.

SAVOIR ETRE

Aptitude à la relation managériale avec son équipe
Fortes capacités relationnelles et aisance dans la communication
Capacité à coopérer avec les différents acteurs
Capacité à porter le projet restauration auprès des résidents et équipiers de l'EHPAD

SAVOIR FAIRE

Maîtrise des techniques culinaires (dont repas mixé et manger main) et connaissances en nutrition.
Maîtrise du PMS, de la veille réglementaire en termes d'hygiène et de sécurité
Expérience en informatisation (GPAO, GDC)
Se positionner en tant qu'interlocuteur de la Direction, des responsables et équipes de l'EHPAD.
Faire évoluer les collaborateurs et transmettre son savoir
Faire reconnaître son autorité dans le cadre d'un sens du travail en équipe.

L'ETABLISSEMENT

L'EHPAD les Embruns est un établissement neuf et moderne, construit en forme d'étoiles qui accueille dans des conditions confortables 120 résidents de toutes dépendances

VOTRE CANDIDATURE ET INFORMATIONS (lettre motivation, CV) par mail à contact@ec6.fr