Recrutement poste de cuisinière en CDD du 01/09/2025 au 31/12/2025 par l'Association de Coopération et de Coordination des Etablissements d'Entraide et de Santé (GIE)	
Intitulé du poste	Cuisinier en restauration collective pour cuisine centrale
Nature du poste	Restauration
Environnement du poste	Foyer Résidence l'Accueil (EHPAD) 34190 Ganges + livraison des repas à L'Oustaou sur le Vigan
IDENTITE DE L'AGENT	
PRESENTATION DU SERVICE (à remplir par le N+1)	
MISSIONS ET ACTIVITES DU POSTE	
Mission principale ou finalité du poste	Elaborer et distribuer les repas en respectant les règles d'hygiène et de sécurité de la restauration collective. Participer à l'entretien des locaux, équipements et matériels de restauration. Participer à la gestion des stocks de denrées.
Missions et activités du poste	**Mission 1. Elaborer les plats en respectant la réglementation en matière de sécurité et d'hygiène alimentaire** ▪ Participer à la sélection des denrées et à l'élaboration des menus ▪ Préparer les produits et mettre en place les matériels de cuisine ▪ Vérifier la qualité des denrées fournies ▪ Produire, valoriser et vérifier (goût, qualité, présentation) les préparations ▪ Proposer et réaliser les recettes en fonction des indications fournies par le chef de cuisine ▪ Respecter les procédures, la réglementation en matière de sécurité et d'hygiène alimentaire et effectuer les autocontrôles ▪ Repérer et signaler les dysfonctionnements et mise en œuvre des corrections **Mission 2. Préparation des commandes et participer à la mise en place et à la distribution des plats** **Mission 3. Participer à la maintenance et à l'entretien des locaux, équipements et matériels** ▪ Vérifier le bon fonctionnement du matériel ▪ Appliquer les procédures du plan de nettoyage et de désinfection ▪ Nettoyer et désinfecter les locaux et équipements ▪ S'assurer de la remise en état de la cuisine : veiller à la bonne exécution de la plonge de la batterie et de la vaisselle utilisée pour la production ▪ Ranger la vaisselle et les ustensiles de cuisine ▪ Trier et évacuer les déchets courants **Mission 5. Participer à la livraison des repas à l'EHPAD L'Oustaou au Vigan** **Mission 6. Utiliser le logiciel de gestion de stock, logiciel bureautique, Net Soins, SOGEREST (Word et Excel)**
COMPETENCES REQUISES POUR LE POSTE	
Profil du poste	Maitrise des règles HACCP, Rigueur, capacité d'adaptation, sens de l'organisation, travail en équipe, capacité d'adaptation, capacité à fédérer. Permis de conduire indispensable.