



AHSSEA

L'IME recrute son nouveau / sa nouvelle : CHEF DE CUISINE (H/F)



CDI



1 ETP



VESOUL



A pourvoir à compter
du 23/08/2021



Rémunération selon expérience
et grille CCNT66

L'ÉTABLISSEMENT :

L'Institut Médico Éducatif « Dr Jean-Louis BEAUDOUIN » est rattaché à son association gestionnaire l'AHSSEA.

L'IME accueille 96 enfants ou jeunes de 0 à 20 ans, éprouvant des déficiences intellectuelles avec ou sans troubles associés, dont 40 enfants souffrant de Troubles du Spectre Autistique et 19 enfants polyhandicapés.

VOS MISSIONS :

Sous l'autorité du Directeur d'établissement, vous serez responsable du pôle cuisine constitué d'un cuisinier et d'un aide-cuisinier.

Vous serez chargé des missions suivantes :

- Piloter la gestion de l'équipe restauration ;
- Participer à la réalisation et au contrôle des approvisionnements en matières premières ;
- Participer à l'élaboration des menus ;
- Concevoir et mettre en valeurs des plats ;
- Appliquer les régimes spécifiques des jeunes accueillis (sans sel, sans sucre, haché, mixé ...)
- Nettoyer et entretenir les postes et équipements de travail ;
- Contrôler le respect des règles d'hygiène et de qualité du pôle cuisine ;
- Participer à la démarche d'hygiène et de qualité ;
- Assurer et contrôler la gestion de l'approvisionnement des stocks ;
- Participer à la commission d'élaboration des menus avec les jeunes accueillis ;
- Participer au projet en cours sur les circuits courts et l'élaboration de menus BIO ;
- Gérer le PMS et le respect des normes HACCP ;
- Piloter la gestion des agents d'entretien.

VOS AVANTAGES :

- Salaire selon grille cadre technique convention 66 possible, selon diplôme et expérience ;
- 18 jours de congés trimestriels en plus des 25 jours de congés légaux, 5 jours RTT, récupération des jours fériés qui tombent le weekend ;
- Horaires de travail réguliers (pas de travail le weekend et en soirée) ;
- Prévoyance ;
- Mutuelle (prise en charge à hauteur de 60 % par l'employeur) ;
- CSE et ses œuvres sociales ;
- Accompagnement pour la recherche d'un logement avec Action Logement.

LE CANDIDAT IDÉAL :

- Diplôme de niveau V minimum en hôtellerie ou restauration ;
- Expérience significative dans la restauration ;
- Savoir-faire et savoir-être : rigoureux, méthodologique, autonome et à l'aise avec la coordination d'équipe.

POUR POSTULER :

Adressez votre candidature à l'attention de Mme CLAVIER Emylie, Directrice
ime-ahssea@wanadoo.fr