



Cuisinier d'EHPAD - responsable de l'office

Catégorie C - Agents de maîtrise

Employeur : Ville de Rennes

Direction :

Direction des moyens et des achats

Effectif : 205

Leur raison d'être : Piloter et assurer la création et la mise en œuvre de la centrale d'achats métropolitaine "REGATE" à destination de Rennes Métropole et de ses communes membres dont la Ville de Rennes

Assurer de bonnes conditions matérielles de travail à tous les agents de Rennes Métropole et de la Ville de Rennes

Assurer la fabrication et la distribution des repas dans les restaurants scolaires, les crèches, les centres de loisirs, les EHPAD et les restaurants du personnel,

Assurer l'exploitation de l'Hôtel de Rennes Métropole, classé ERP 2ème catégorie,

Assurer la programmation fonctionnelle et opérationnelle des locaux occupés par les agents de la Ville de Rennes et Rennes Métropole,

Assurer les prestations d'imprimerie pour tous les services de Rennes Métropole et de la Ville de Rennes,

Assurer les prestations de nettoyage pour les locaux administratifs de la Ville de Rennes.

Le sens de ce poste :

Piloter et assurer la production de préparations culinaires de qualité à destination des résidents de l'EHPAD Champs-Manceaux, tout en étant garant de l'organisation de l'office, de la journée de travail, de l'offre de restauration et en respectant les régimes spécifiques des convives. .

Environnement et conditions de travail :

Horaires : À temps complet, 36h15 / semaine avec journées à 7h30-15h15 ou 11h-19h15 / 1 week-end sur 3 avec journée de 8h de travail entre 7h et 16h30.

Service :

Service Restauration Durable

L'équipe : Développer et organiser la production et la distribution des repas servis aux différents convives de la collectivité :

- Enfants déjeunant dans les restaurants scolaires et les crèches,
- Personnes âgées hébergées dans les établissements du CCAS (EHPA.D),
- Personnel municipal déjeunant au sein des restaurants administratifs
- Piloter la politique alimentaire durable (Plan Alimentaire Durable - PAD).

Effectif Service : 110, dont 40 à la Cuisine Centrale

Lieu de travail : EHPAD Champs Manceaux - 2a rue Jean Coquelin Rennes

Matériel(s) à disposition : Matériel de cuisine, ordinateur,

Missions de suppléance : Cuisinier.e autre EHPA.D ou autres familles de restauration

Télétravail : Non

Autres : Encadrement du 2nd cuisinier de l'EHPAD et supervision de l'équipe de restauration de l'établissement ; Assurer la cuisine de l'EHPAD un week-end sur 3 ; Station debout prolongée, des manutentions de charges et des expositions permanentes à la chaleur et au froid.

N° du poste : TV_0225

Date de mise à jour de la fiche de poste : Mai 2025

Éléments de statut:

Cadre d'emploi : Agent de maîtrise

Parcours : P1.

Éléments complémentaires de rémunération : IFSE mensuelle brute de 260€ + prime annuelle brute de 1016.84€ + SEGUR (241.21€ brut / mois) + Prime les week-ends travaillés

Verso >

Vos 3 principales missions :

1-Organiser et assurer la production de préparations culinaires de qualité à destination des résidents

Organiser la production au quotidien et sur la semaine :

- En tenant compte de l'intervention du cuisinier du soir en semaine et en définissant les modalités d'ajustement en cas d'absence.
- Préparer les repas : cuisson des ingrédients du plat principal et stockage au four ; préparation du potage et remise en température ; fromages, desserts, yaourt, salade : mise en échelle, prêt au retrait ; aménagement des plats spécifiques et préparation des chariots destinés aux tisaneries ; nettoyage des plans de travail.

Assurer la production des préparations culinaires dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité :
Respecter les procédures et effectuer les autocontrôles ; Appliquer les règles de sécurité au travail, en particulier vis-à-vis des agents de restauration. (il appartient au cuisinier de signaler tout problème au responsable de l'EHPAD ainsi qu'au conseiller en restauration) ; Interpréter les fiches techniques et mettre en œuvre les techniques culinaires dans le respect des règles d'hygiène .

Assurer la fonction d'économat :

- Passer les commandes de produits alimentaires de l'EHPAD en fonction des menus prévus, du stock existant et du regard porté sur les effectifs et en veillant à respecter les imputations comptables des commandes ;
- Assurer le suivi du stock : respecter les délais de passation des commandes, aboutir à une utilisation rationnelle du stock (respect du rangement des produits, protocoles d'utilisation des locaux de stockage) ;
- Surveiller les DLC et DLUO des produits ;
- Réceptionner les éléments constitutifs des repas dans le respect des procédures « pack hygiène »

2-Veiller à l'adaptation et à la qualité de la production

S'assurer de la variété et de la qualité des repas servis aux résidents :

- Avant production : Participer à l'évaluation de la qualité des produits de base (dans le cadre des procédures de marché public) ; Assurer la finition et la présentation des préparations culinaires ; Vérifier les préparations culinaires (goût, qualité, présentation, etc) ; Participer à la commission menus ; Proposer de nouvelles recettes ; Organiser des repas thématiques en lien avec les événements de l'établissement.
- Après production : S'assurer de la satisfaction des résidents : veiller à leurs attentes de l'utilisateur, se déplacer en salle de restaurant ; Repérer les dysfonctionnements et les signaler au responsable de l'EHPAD ; Ponctuellement, participer à des temps d'échange avec les résidents ; Assister aux réunions conduites par le responsable d'établissement consacré au projet de vie de l'établissement.

Adapter les préparations culinaires à l'état de santé des convives (divers aménagements et régimes) : Elaborer les laitages enrichis selon le grammage établi par la diététicienne ; Respecter les aménagements individuels selon les indications rédigées par la diététicienne ; Réaliser des préparations de textures spécifiques.

3-Garantir le bon fonctionnement des matériels et l'hygiène des locaux dédiés à la restauration dans les EHPAD

Mettre en œuvre le plan de nettoyage et de désinfection des locaux dédiés à l'activité de cuisine : Appliquer et faire appliquer les procédures d'entretien précisées dans le plan de nettoyage et de désinfection (locaux techniques), l'emploi des produits restant sous la responsabilité de l'utilisateur ; Réaliser les autocontrôles demandés dans le cadre du plan de nettoyage et de désinfection.

Commander, réceptionner et organiser la gestion des produits d'entretien relatifs à l'activité de la cuisine

Vérifier le bon fonctionnement des matériels : Assurer l'entretien quotidien ; Repérer les dysfonctionnements et les signaler au responsable de l'établissement (en remplissant la « fiche urgence » de l'EHPAD) ; Vérifier chaque semaine le contenu des réfrigérateurs des tisaneries (le cuisinier n'a pas en charge le suivi, le nettoyage et la désinfection.

Compétences

Les compétences relationnelles :

- Qualités relationnelles
- Être organisé, rigoureux, autonome, force de propositions
- Sens de la pédagogie
- Transmettre des consignes claires
- Solidarité et sens du service

Les compétences nécessaires pour la prise de poste :

- Connaissance des denrées alimentaires, techniques culinaires de base, fiches techniques précisant les modes opératoires
- Connaître les allergies, les régimes
- Connaître les fondamentaux de la microbiologie, procédures et autocontrôles,
- Techniques de présentation et de décoration des plats
- Maîtrise des outils bureautiques

Les compétences pouvant être acquises une fois en poste :

- Implication dans le développement durable et l'alimentation durable
- Maîtriser le fonctionnement des collectivités territoriales