



L'Association ATOUT-BRENNE

130 salariés gérant 7 établissements et services (330 usagers)

RECHERCHE
Responsable de restauration
EN CDI TEMPS PLEIN
POUR LA CUISINE CENTRALE ASSOCIATIVE

Convention Collective du 15/03/66

Profil

Vous cherchez un challenge pour retrouver une motivation dans votre métier de cuisinier. Vous voulez retrouver la qualité gustative d'une cuisine traditionnelle réalisée avec des produits de qualité et de proximité mais dans une restauration collective, vous pouvez être intéressé par notre poste de responsable restauration de notre cuisine centrale. Vous devrez mettre en place la nouvelle façon de faire pour distribuer 300 repas/jour (choix de la liaison, choix des process, ...) et emmener votre brigade (3 cuisiniers plus vous) dans ce challenge. Votre 1ère mission et responsabilité dans ce poste est d'envoyer avant tout des repas avec une qualité gustative dans l'assiette et également une qualité visuelle (présentation/décoration des plats).

Vous savez cuisiner, vous avez une bonne connaissance dans le secteur de la cuisine, dans la gestion de brigade de cuisine, une expérience professionnelle confirmée et d'autonomie dans le travail. Vous êtes en capacité de vous adapter et d'assumer des tâches variées. Vous devez être en capacité de travailler dans une équipe pluridisciplinaire.

Lieu

Vous avez envie d'espace, de vivre dans un lieu préservé, ce poste se situe dans une petite ville du Berry dans l'Indre sur le Parc Naturel Régional de la BRENNE se nommant Le Blanc. Ville de caractère avec 6500 habitants avec tous les commerces nécessaires, ses écoles, sa maison médicale, son hôpital. Ville et pays de Brenne dynamiques, culturels, et sportifs, vous y trouverez certainement ce que vous souhaitez parmi les associations du territoire. C'est une association dynamique du secteur médico-social. 140 salariés, 330 usagers de 6 à 70 ans (actuellement). Association multisites (IME, SESSAD, FDV, FH, ESAT, SAVS) avec un champ d'action sur l'ouest du département de l'Indre. C'est une association dynamique

Missions :

Placé(e) sous l'autorité du directeur Adjoint technique de l'établissement, le Chef cuisinier aura pour principales missions :

- **Savoir élaborer et produire des plats de qualités et équilibrés**
- Organiser et animer l'équipe de cuisine – gestion du planning organisationnel
- Être à l'écoute de l'équipe et Gestion du climat social
- Être garant de la qualité de la production nutritionnel sur le plan gustatif et visuel
- Favoriser les circuits courts – produits locaux et de saison
- Gestion des achats, fixation PRA (prix de revient alimentaire)
- Assurer une gestion des déchets et des gaspillages
- Savoir utiliser l'outil Informatique de gestion de la production
- Contrôler les livraisons
- Gérer les stocks
- Participer à la revue des menus avec l'équipe cuisine et en lien avec la diététicienne
- Être garant des différents régimes alimentaires
- Être garant des différents auto-contrôles mis en place et du suivi des rapports d'analyse
- Veiller à la préparation liaison chaude et/ou liaison froide et des envois en cuisine satellites
- Contribuer et savoir s'adapter aux événements associatifs (CA, Kermesse, ...)
- Accueil de stagiaires
- Participation à la démarche qualité
- Assurer une veille métier



Capacités liées au poste :

- Être porteur des valeurs associatives, de l'image du service
- Bonne connaissance des réglementations spécifiques
- Maîtriser les normes HACCP à travers de l'évolution du « paquet Hygiène »
- Savoir optimiser son temps de travail
- Savoir travailler en autonomie et s'adapter
- Savoir s'intégrer à une équipe en place
- Mener les actions correctives et en rendre compte à son responsable
- Être Rigoureux, méthodique
- Faire preuve de diplomatie
- Faire preuve de discrétion
- Travail de week-end

Convention Collective du 15/03/1966
Poste à pourvoir au 01/01/21
Temps plein CDI (35 heures)

Candidatures (lettre de motivation + CV) à adresser à :

*Mme FEFEU Directrice ou Mr PORCHER Directeur Adjoint
Association Atout-BRENNE
14 Rue Blaise Pascal
36300 Le BLANC.
contact@atout-brenne.fr*

- *Date limite des candidatures le 30/10/21*