

# ADJOINT CHEF DE RESTAURATION (H/F)

2

## ADJOINT CHEF DE RESTAURATION (H/F)

ST AIGNAN (41110)

Publié le 15/02/2024 - offre n° 169MMBZ

### Définition :

#### Poste à pourvoir de suite

horaires de travail du lundi au vendredi de 6 h30 à 14h30 ou 7h à 15 h avec 1/2 heure de pause

En lien avec le responsable restauration-magasin et lors de la suppléance de ce dernier, planifier, organiser et piloter l'activité des services, en animant une équipe de professionnels et en veillant à l'efficacité et à la qualité des prestations fournies.

Le responsable de production culinaire a la charge d'organiser la production culinaire pour l'ensemble de l'établissement. Il encadre les deux responsables d'équipes en charge des préparations froides, préparations chaudes, conditionnement chaud, transport, magasin, ainsi que les agents qualifiés du service.

Le responsable de production culinaire sera amené à participer à l'évolution des menus en réponses aux évolutions réglementaires et aux attentes des usagers et de proposer de nouvelles modalités de production correspondant aux orientations de l'établissement, notamment en termes de politique hôtelière et de développement durable.

### Activités :

- Participer à la commission des menus et participer à l'élaboration des menus avec les équipes, la diététicienne et le responsable de restauration
- Programmer et planifier la production culinaire à l'avance
- Contrôler la qualité et la quantité des produits (de la réception des matières à la distribution des repas dans les unités)
- Contrôler les pratiques d'hygiène en lien avec le plan de maîtrise sanitaire (PMS)
- Veiller à la traçabilité des pratiques d'hygiène
- Elaborer les fiches techniques de production
- Veiller à la maintenance préventive et curative des matériels
- Veiller à la bonne application des règles de sécurité et des conditions de travail

### Savoir-faire :

- Connaître les produits et les matériels
- Connaître et maîtriser les techniques de préparation culinaire
- Connaître et savoir faire appliquer les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire selon la méthode HACCP du PMS en place.
- Concevoir des fiches techniques
- Maîtriser les logiciels informatiques : Word, Excel, Outlook, WinRest, Octime

### Savoir-être :

- Bon relationnel,
- Aptitude à l'encadrement
- Esprit d'équipe et de service
- Autonomie et réactivité
- Savoir rendre compte



Contrat à durée déterminée - 6 Mois  
Contrat tout public




37h  
horaires normaux



Mensuel 2 000,00€/12.0 mois

## Profil souhaité

### Expérience

2 ans 

## Compétences

Contrôler l'état des stocks   Expliquer et faire respecter les règles et procédures   Organiser le traitement des commandes

Superviser l'élaboration des menus du restaurant et vérifier leur composition, l'équilibre alimentaire et le prix de revient

## Formation

Bac ou équivalent Gestion restauration collective souhaité - BAC PROFESSIONNEL CUISINE

## Informations complémentaires

- Qualification : Employé qualifié
- Secteur d'activité : Activités hospitalières

## Entreprise

### HOPITAL ST AIGNAN

Activités hospitalières (250 à 499 salariés)



<http://www.hl-saintaignan.fr/offres-d-emploi>

*Le Centre hospitalier de St Aignan, doté de 453 lits et places, est composé de différents services : médecine polyvalente, soins de suite-réadaptation, soins palliatifs + un plateau technique pour les prises en charge médico-techniques.*

*L'EPAD (288 lits et places) est composé de 4 unités : Alzheimer, PASA, accueil de jour et hébergement temporaire.*

*Le Centre médico-social « les Brunetières » implanté principalement à Mareuil assure la prise en charge d'un public handicapé (110 lits et places).*

## Suivi de votre offre

### Publiée le

15/02/2024

### État de l'offre

Publiée

### Diffusion sur francetravail.fr

Oui avec vos coordonnées

### Date de fin de publication

16/03/2024

### Date de prochain contact avec votre conseiller correspondant

15/03/2024

### Agence et conseiller en charge de votre offre

France Travail BLOIS LAPLACE

Stephanie LEMEUNIER

☎ 02 54 55 72 01

✉ [entreprise.cen0047@pole-emploi.net](mailto:entreprise.cen0047@pole-emploi.net)

# Historique

Retrouvez l'historique des actions sur votre offre.

# Profils correspondant à votre offre

Visualisez les profils correspondant à votre offre et ajoutez les à votre sélection





# Fiche de poste

## Adjoint au responsable restauration-magasin, Responsable de production culinaire

.....

### Information générale

Famille : Achat - Logistique

Sous-famille : Restauration - Hôtellerie

Code métier : 25R10

### Définition :

En lien avec le responsable restauration-magasin et lors de la suppléance de ce dernier, planifier, organiser et piloter l'activité des services, en animant une équipe de professionnels et en veillant à l'efficacité et à la qualité des prestations fournies.

Le responsable de production culinaire a la charge d'organiser la production culinaire pour l'ensemble de l'établissement. Il encadre les deux responsables d'équipes en charge des préparations froides, préparations chaudes, conditionnement chaud, transport, magasin, ainsi que les agents qualifiés du service.

Le responsable de production culinaire sera amené à participer à l'évolution des menus en réponses aux évolutions réglementaires et aux attentes des usagers et de proposer de nouvelles modalités de production correspondant aux orientations de l'établissement, notamment en termes de politique hôtelière et de développement durable.

### Activités :

- Participer à la commission des menus et participer à l'élaboration des menus avec les équipes, la diététicienne et le responsable de restauration
- Programmer et planifier la production culinaire à l'avance
- Contrôler la qualité et la quantité des produits (de la réception des matières à la distribution des repas dans les unités)
- Contrôler les pratiques d'hygiène en lien avec le plan de maîtrise sanitaire (PMS)
- Veiller à la traçabilité des pratiques d'hygiène
- Elaborer les fiches techniques de production
- Veiller à la maintenance préventive et curative des matériels
- Veiller à la bonne application des règles de sécurité et des conditions de travail

### Savoir-faire :

- Connaître les produits et les matériels
- Connaître et maîtriser les techniques de préparation culinaire
- Connaître et savoir faire appliquer les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire selon la méthode HACCP du PMS en place.
- Concevoir des fiches techniques
- Maîtriser les logiciels informatiques : Word, Excel, Outlook, WinRest, Octime

### Savoir-être :

- Bon relationnel,
- Aptitude à l'encadrement
- Esprit d'équipe et de service
- Autonomie et réactivité
- Savoir rendre compte



**Secret professionnel :**

Obligation prévue dans le statut général de la Fonction publique hospitalière (pour tout ce qui concerne les faits et informations connus dans l'exercice ou à l'occasion des fonctions exercées).

**Discrétion professionnelle :**

La discrétion professionnelle est aussi une obligation statutaire et d'une importance beaucoup plus marquée pour ce type de poste. L'indiscrétion professionnelle est une faute disciplinaire.

**Risques professionnels :**

- Troubles musculo-squelettiques
- Gestes répétitifs
- Manutention liée aux gestes professionnels
- Expositions « au chaud et au froid itératifs »

**Liaisons hiérarchiques :**

- Directeur
- Directeur des ressources matérielles et des activités
- Responsable restauration-magasin

**Liaisons fonctionnelles :**

- Equipe de direction de l'établissement
- Ensemble des secteurs

Elaboré le 20 avril 2023,

Par Cédric Gauthier  
Directeur des ressources matérielles et des activités

Validé par Valérie Botte  
Directrice

