

Missions du chef de cuisine affecté à la gérance de la cuisine de l'IME de Chaumont Brottes

- approvisionner et stocker des denrées dans les locaux de l'établissement prévus à cet effet en respectant les règlements en vigueur,
- proposer des menus variés répondant aux spécificités de l'établissement et respectant un équilibre alimentaire permanent et en se conformant aux cycles de menus établis par l'établissement,
- préparer et confectionner des repas destinés aux convives de l'établissement basées sur les principes de la méthode HACCP (analyse des risques, points critiques pour leur maîtrise), respecter les quantités (définies par l'établissement ou référencées dans les textes applicables à la catégorie d'établissement), la qualité des produits nécessaires à la confection des menus et la liste de référencement des produits proposée avec l'offre,
- gérer les stocks et les fournitures d'emploi général qui seront à définir,
- nettoyer régulièrement les petits (vaisselle de cuisine, ...) et gros matériels, les mobiliers, les installations (hotte, ...) et les locaux comprenant les sols et l'ensemble de la vitrerie intérieure de la cuisine et ses annexes,
- effectuer régulièrement l'entretien des matériels mis à sa disposition,
- vérifier quotidiennement le bon fonctionnement de l'ensemble des matériels (notamment appareils de production de froid) ainsi que leur entretien courant,
- saisir des fiches-repas,
- laver, essuyer et ranger la vaisselle du personnel et des pensionnaires,
- participer aux services des repas, dresser les tables, apporter les plats et desservir, nettoyer les tables,
- intégrer tout au long de l'exécution du marché des mesures de protection de l'environnement et de développement durable.
- assurer une information ou une formation aux évolutions de la réglementation en matière d'hygiène (notamment à la méthode HACCP) en tenant compte du fonctionnement de l'établissement, tout au long de l'exécution du marché.

Le chef de cuisine est à temps plein soit 35 heures par semaine. Le temps de travail hebdomadaire est augmenté pour compenser les fermetures de l'établissement ouvert 208 jours (modulation du temps de travail).

Le chef de cuisine du Titulaire sera assisté d'un cuisinier mis à disposition par le prestataire et d'un agent hôtelier, agent de service de l'établissement.

Le chef de cuisine en plus de ses fonctions propre encadre ce personnel mis à disposition en coordination étroite avec la direction de l'établissement.

Le chef-gérant est recruté, rémunéré et remplacé en cas d'absence par le prestataire qui l'emploie sous sa seule responsabilité.