

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

- 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, confectionner et distribuer les 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,
- effectuer le nettoyage régulier des petits (vaisselle de cuisine, ...) et gros matériels, des mobiliers, des installations (hotte, ...) et des locaux comprenant les sols et l'ensemble de la vitrerie intérieure de la cuisine et ses annexes,
- effectuer régulièrement l'entretien courant 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,
- 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.

Le second de cuisine est à temps plein soit 35 heures par semaine.

Le second de cuisine est recruté, rémunéré et remplacé en cas d'absence par le prestataire qui l'emploie sous sa seule responsabilité.