

PRESENTATION DE LA STRUCTURE

Belle Alliance est un établissement autonome public médico-social se situant sur la commune de Groslay. Il accompagne un public en situation de handicap au sein de l'ESRP (Réadaptation professionnelle) et du SAMSAH (Accompagnement médico-social).

DESCRIPTION DU POSTE

Nous recrutons au sein de notre ESRP, un second de cuisine collective en CDI avec période d'essai de 4 mois renouvelable 1 fois.

Vous serez affecté(e) dans une équipe de trois agents dont un chef gérant et serez au contact des stagiaires et professionnels du Centre (un service le midi uniquement et seulement en semaine avec une moyenne de 60 couverts par service).

Dans ce cadre, vos missions seront les suivantes :

- Seconder le chef de cuisine sur le suivi des achats, de l'inventaire et des tableaux de bord, Préparer et réaliser des prestations de restauration et d'hôtellerie,
- Participer à l'élaboration et à la création des menus et des repas,
- Emballer les préparations, les produits, les étiqueter et les ranger en chambre froide, en réserve,...,
- Cuire ou réchauffer des aliments et réaliser l'assemblage, le dressage, la finition....,
- Organiser la présentation des produits, des plats chauds ou froids en vitrine, pour le buffet et effectuer l'approvisionnement en cours de service,
- Renseigner les convives sur la composition des produits et enregistrer les commandes,
- Contrôle de la conformité et de la qualité des produits, du respect des délais, des dates limites,
- Contrôle de l'application des règles, procédures, normes et standards au regard des mesures HACCP,
- Réalisation de la plonge,
- Effectuer l'entretien de la salle, du matériel et des équipements de la cuisine.

COMPETENCES SOUHAITEES

- Capacités d'adaptation à différentes situations,
- Esprit d'analyse et d'optimisation,
- Modes de cuisson des aliments,
- Modes de conservation des produits alimentaires,
- Règles d'hygiène et de sécurité alimentaire -HACCP-,
- Utilisation de matériel de nettoyage,
- Procédures d'encaissement,
- Lecture de fiches techniques de cuisine.

CAPACITES ET QUALITES PERSONNELLES REQUISES

- Discrétion et respect du secret professionnel,
- Sens de l'organisation, de l'écoute et de l'observation,
- Réactif,
- Bon relationnel,
- Aime le travail en équipe.

QUALIFICATIONS REQUISES

- CAP cuisine ou expériences professionnelles dans le métier
- Connaissance du secteur médico-social souhaitable
- Connaissance des publics en situation de handicap souhaitable

CONDITIONS D'EXERCICE

- A pourvoir dès que possible
- Horaires : 7h-15h du lundi au vendredi
- Entre 35h / 37 heures hebdomadaire (si 37h = 12 RTT annuel)
- Poste à temps plein

AVANTAGES

- Restaurant d'entreprise
- RTT possible

Merci d'adresser vos CV et lettre de motivation à l'attention de Mme CLEMENT Maëlle, responsable des Ressources Humaines, par mail à l'adresse suivante : rh@bellealliance.fr