

Second de cuisine H/F . A pourvoir au 1/6/2022.

Résidence de l'Ourme 35160 Montfort-sur-Meu

Description du poste

Vous souhaitez exprimer vos talents culinaires dans une équipe dynamique et innovante, au service des personnes âgées que nous accompagnons. Votre créativité et votre esprit d'initiative seront un atout majeur pour mener à bien votre mission chez nous. Vous justifiez d'une expérience dans le domaine pour seconder le chef de cuisine. Vous l'assisterez dans le planning de production, l'approvisionnement en circuit court et bio ainsi que dans la gestion des stocks.

Activités :

- La fabrication des plats et leur présentation
- la préparation des hors d'œuvres, fromages, desserts
- la traçabilité, le rangement des denrées en chambre froide
- la vérification du bon fonctionnement du matériel et des réseaux
- le nettoyage et l'entretien du matériel
- l'entretien des locaux suivant les protocoles internes
- le contrôle des dates de péremption
- le respect des menus choisis par les résidents
- le respect des régimes prescrits
- le signalement de tout dysfonctionnement à la direction en cas d'absence du responsable de service
- commande des denrées
- remplacement du chef durant ses congés

Le planning et les horaires sont fixés selon un roulement sur 6 semaines. Vous travaillez 1 week-end sur 3 et jours fériés par rotation. Horaires : 8h/16h30 ou 8h/13h – 17h/19h30

Type d'emploi : Temps plein, CDI. Recrutement par voie de mutation ou détachement sur un grade d'adjoint technique ou agent de maîtrise. (ouvert au contractuel en CDI)

Salaire : 1 900€ à 2 400€ par mois. (reprise de carrière). Salaire brut + Primes. + 13^{ème} mois.

Envoyer CV et lettre de motivation à Mme la Directrice : direction.foyer@montfort-sur-meu.fr

Renseignements sur le poste auprès de Mr Trinquart, Chef de cuisine (02.99.09.03.86)