

La MAISON HOSPITALIERE DE BACCARAT recrute

Un/une Responsable cuisine

L'Etablissement :

Implanté à l'extrême sud de la Meurthe-et-Moselle et à proximité des Vosges, la Maison Hospitalière de Baccarat est facile d'accès. L'Etablissement est facilement accessible par voie rapide directe ou par le train : 20 mn de Lunéville, 20 mn de Saint-Dié-des-Vosges et 40 mn de Nancy.

Affilié à la FEHAP (établissement ESPIC), l'établissement est reconnu Hôpital de proximité et comprend 169 lits et places répartis en 3 secteurs d'activité :

- ✓ une unité de Médecine générale de 11 lits dont 6 lits identifiés de soins palliatifs
- ✓ une unité d'USLD redéfinie de 43 lits
- ✓ un EHPAD de 109 lits, avec 12 lits d'unité de vie protégée, 14 places de PASA et un accueil de jour de 6 places.

L'établissement a été entièrement rénové et un nouveau bâtiment a été ouvert en 2011.

La Maison Hospitalière de Baccarat dispose également d'une unité de consultations et d'hospitalisation de jour gériatrique.

L'établissement est en route vers le Label Humanitude.

Le poste :

Type de contrat : CDI à temps plein

Salaire :

- Salaire indiciaire convention collective CCN 51 FEHAP selon profil
- Reprise d'ancienneté
- Mutuelle avantageuse
- Avantages en nature / Repas gratuits non pris

Travail sur cycle de 4 jours par semaine, un week-end de travail sur 3.

Idéalement, vous serez en binôme avec le responsable de cuisine actuel.

Vous aurez pour mission principale de préparer et de produire des repas adaptés aux résidents en garantissant leur qualité gustative et nutritionnelle, tout en respectant les normes d'hygiène et de sécurité alimentaire en vigueur. Vous contribuerez au bien-être global des résidents en assurant une prestation culinaire en accords avec leurs besoins spécifiques et leurs régimes alimentaires.

Missions :

Sous la responsabilité du Directeur, vos principales missions sont :

- Gérer l'ensemble de la production des repas (liaison chaude) 350 repas par jour réparties sur 8 services
- Garantir l'entretien des matériels et des locaux, prévoir les investissements afin d'assurer la pérennité de l'outil de travail
- Planifier les productions, le conditionnement et le stockage des denrées alimentaires
- Organiser et contrôler les réceptions, la fabrication et la distribution dans le respect de la réglementation
- Gérer les stocks (entrées et sorties) afin de permettre leur valorisation
- Assurer l'élaboration des menus et de l'équilibre alimentaire nutritionnel en lien avec les diététiciennes
- Gérer et maîtriser les ressources dédiées à la production des repas (budget, coût matières, commande des denrées, déchets)
- Garantir l'efficacité et la qualité des prestations fournies aux résidents
- Manager une équipe de 6 salariés (3 à 4 salariés par jour) : recrutement, intégration, planning, évaluation
- Co-animer les équipes dans les actions d'amélioration de la qualité et de la prestation
- Réaliser les préparations alimentaires en respectant la réglementation en hygiène alimentaire
- Maîtriser les règles d'hygiène et application du plan de maîtrise sanitaire
- Gérer les relations extérieures (Fournisseurs, prestataires, invités, laboratoires d'analyse...)
- Participer et coordonner les besoins et ressources dans le cadre de projets extérieurs à la cuisine (journée, soirée thématique, repas spécifiques)

Profil recherché :

Issu d'une formation en restauration/hôtellerie (Bac pro ou BTS), vous avez impérativement une expérience significative en restauration collective, idéalement en établissement de santé et en management d'équipe et le souhait de vous intégrer au sein d'un établissement de proximité en plein développement. Vous êtes reconnu pour vos qualités relationnelles, votre sens de l'organisation et votre rigueur. Vous savez faire preuve de créativité, d'écoute, d'empathie, de disponibilité et de discrétion.

Compétences techniques :

- Maîtrise des techniques culinaires et des cuissons
- Connaissance des régimes alimentaires spécifiques aux personnes âgées
- Très bonne connaissance des normes d'hygiène et de sécurité alimentaire (HACCP)
- Bonne maîtrise de l'outil informatique

Contact :

Madame Audrey LEGA – Responsable des ressources humaines

Par téléphone : 03 83 76 10 10

Par mail : audrey.lega@mhb-baccarat.fr

Par courrier : Maison Hospitalière de Baccarat
24 rue de l'Abbé Munier
54120 BACCARAT