

116 Avenue de la Libération – 86000 POITIERS  
Tél.: 05 49 62 67 77 - Fax : 05 49 62 67 85

# OFFRE D'EMPLOI

## Le Pôle enfants de l'APSA

### RECHERCHE

## UN(E) CHEF CUISINE GERANT

CDI à 1 ETP

**Poste à pourvoir le 26 aout 2024**

Convention Collective Nationale de Travail des Etablissements et Services  
pour Personnes Inadaptées et Handicapées du 15 mars 1966, annexe 5

Faire acte de candidature (CV et lettre de motivation) auprès de :

**Madame la Directrice du Pôle Enfants**  
**CESSHA**  
**116, avenue de la Libération**  
**86 000 POITIERS**  
**[ctastayre@a-p-s-a.org](mailto:ctastayre@a-p-s-a.org)**

#### **DESCRIPTION DE POSTE :**

Directement rattaché(e) à la Direction, vous aurez pour principales missions :

#### Culinaire :

- vous établissez les menus conjointement avec votre équipe ;
- vous participez à la production culinaire ;
- vous vérifiez que les procédures sont bien respectées (respect des normes d'hygiène et de sécurité, etc.);
- Vous contrôlez les mets avant chaque service.

#### Gestion :

- vous passez vos commandes de matière première, de produits lessiviels et de jetables ;
- vous contrôlez la réception et la marchandise à sa livraison (quantités, DLC, DDM, tarifs, etc.) avec votre équipe ;

116 Avenue de la Libération – 86000 POITIERS

Tél.: 05 49 62 67 77 - Fax : 05 49 62 67 85

- vous vous assurez du respect du budget alloué.

#### Management :

- vous répartissez les tâches, planifiez et coordonnez les activités de votre équipe en cuisine, et vous veillez à la bonne exécution de la production ;
- vous gérez et anticipez les besoins en personnel en fonction de l'activité et des absences ;
- vous déléguez et contrôlez les tâches en vue de transmettre votre savoir-faire et vous instaurez une ambiance favorable au travail en équipe ;
- Vous participerez à la mise en œuvre du nouveau projet du service de restauration.

#### Compétences souhaitées :

Titulaire d'un diplôme en restauration/hôtellerie, expérience en management d'une équipe (minimum de 5 personnes), maîtrise des logiciels Excel et Word, expérience en restauration de collectivité et idéalement dans le domaine de la santé, pragmatique et sachant gérer les priorités, capacités rédactionnelles, organisationnelles et aisance relationnelle indispensable pour ce poste.

Vous avez une parfaite connaissance des normes d'hygiène et de sécurité, des repas livrés en liaison chaude et/ou froide, vous veillez à la mise en œuvre de la démarche HACCP.

**REMUNERATION :** Barème de la CCNT 66, selon ancienneté

**DATE LIMITE DE DEPOT DES CANDIDATURES : le plus tôt possible**