

# Offre d'emploi 5

## POSTE

**Intitulé :** Econome/Cuisinier

**Public :** Enfants-Adultes

**Lieu :** La maison ALDP à Campôme

**Date :** Du 05 avril au 17 avril 2020 et du 6 juillet au 14 aout 2020

L'économe gère l'approvisionnement d'un établissement scolaire, hospitalier, d'une entreprise ou d'une administration. Ce professionnel veille à ce que rien ne manque ou ne s'abîme (denrées alimentaires, produits d'entretien, ustensiles et petits équipements divers)

Le cuisinier prépare et réalise les plats, de l'entrée au dessert, et en assure la présentation pour le service.

## MISSIONS DU POSTE

- Assurer la préparation des repas selon un planning de menus préétablis en lien avec le directeur du séjour.
- Veiller à l'équilibre alimentaire tout en contribuant à la découverte de nouvelles saveurs.
- Est responsable de l'entretien de son espace de travail et du nettoyage de sa plonge (casserolles, plats...).
- Veiller au respect des normes d'hygiène et du protocole HACCP (Analyse des risques et maîtrise des points critiques, une méthode utile pour faire face aux risques en hygiène alimentaire).
- Réaliser les commandes
- Coordonner le personnel technique et de cuisine.
- Elaborer les plans alimentaires journaliers et hebdomadaires
- Gérer les stocks et superviser l'entretien des locaux.

## CONTRAT

CDD – Temps plein -

## DIPLOME REQUIS

CAP/BEP en cuisine ou production culinaire

## COMPETENCES REQUISES

### SAVOIR

- Chaîne du froid
- Modes de conservation des produits alimentaire
- Chiffrage/calcul de coût
- Diététique
- Gammes de produits alimentaire
- Modes de cuisson des aliments
- Fiches techniques de cuisine
- Production culinaire
- Gammes de produits alimentaires
- Système Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP)
- Conditionnement des aliments
- Procédures de conditionnement
- Procédures de nettoyage et de désinfection
- Utilisation d'outils tranchants



- (couteaux, hachoirs, ...)
- Appréciation gustative
- Utilisation de four (à chaleur tournante, à air pulsé, ...)
- Utilisation de plaques de cuisson
- Cellule de refroidissement

- Modes de cuisson des aliments
- Procédures de cuisson sous vide
- Conversion d'unités de mesure
- Règles et consignes de sécurité
- Législation alimentaire

### SAVOIR FAIRE

- Connaissance de logiciels de gestion (stocks, paiements)
- Notions de comptabilité
- Capacités de gestion
- Connaissance de l'association
- Respect des normes d'hygiène, de stockage et de sécurité
- Concevoir les menus
- Préparer des plats cuisinés
- Préparer les commandes
- Définir des besoins en approvisionnement
- Suivre l'état des stocks
- Vérifier la conformité de la livraison
- Sélectionner des fournisseurs, sous-traitants, prestataires
- Superviser la maintenance
- Superviser l'entretien
- Mettre en marche des équipements de cuisine
- Préparer des ustensiles de cuisine
- Préparer un plan de travail

- Éplucher des légumes et des fruits
- Préparer les viandes et les poissons (brider, barder, vider, trancher, ...)
- Mélanger des produits et ingrédients culinaires
- Doser des ingrédients culinaires
- Cuire des viandes, poissons ou légumes
- Dresser des plats pour le service
- Conditionner un produit
- Entretenir un outil ou matériel
- Entretenir des équipements
- Entretenir un poste de travail
- Cuisiner des préparations culinaires
- Préparer des desserts
- Cuisiner des poissons, produits de la mer, sauce, viandes, légumes et fruits
- Cuisiner des plats pour des enfants
- Lutter contre le gaspillage alimentaire

### SAVOIR ETRE

- Organisation
- Planification
- Sens de la négociation
- Dynamisme
- Disponibilité
- Facilités de contact et de communication
- Débrouillardise

### RESPONSABLES

Coordonnatrice de séjour : Bérénice Vera

Directeur Adjoint : Robin Marion

Directeur : Michel Bah

Envoyer CV + lettre de motivation à [bvera@aldp-asso.fr](mailto:bvera@aldp-asso.fr)

