

## **2-Remplace le chef de cuisine en cas d'absence temporaire**

- Organise et participe à la production culinaire
- Anime l'équipe
- Assure le lien, assure la coordination entre les équipes (administratif- prestataires-clients-consommateurs- partenaires)
- S'assure de la bonne transmission des informations
- Le second de cuisine veille à maintenir un bon climat de travail et favorise la collaboration et la communication au sein de l'équipe.

## **3-Participe à la maintenance et à l'entretien des locaux, équipements et matériels**

- Applique les procédures du plan de nettoyage et de désinfection
- Nettoie et désinfecte les locaux et les équipements
- S'assure de la remise en état de la cuisine
- Participe au tri et à l'évacuation des déchets

## **4-Gestion des stocks et des approvisionnements**

- Le second de cuisine est responsable de la gestion des couts et des stocks de la cuisine centrale. Il supervise le magasinier.
- Participe à la sélection des denrées et à l'élaboration des menus et aux approvisionnements nécessaires.
- Participe à la planification de la production.
- Participe à la vérification de la qualité des produits.
- Il veille à ce que les ingrédients et les produits alimentaires soient utilisés de manière efficace, minimise les pertes et contrôle les coûts de manière globale.

## **Capacités principales**

Pour exercer ses fonctions de façon optimale, le second- chargé des parcours professionnels doit posséder les capacités suivantes :

### **1- Capacités relationnelles et comportementales**

- a. Savoir adapter son attitude à la diversité des interlocuteurs, faire preuve de sociabilité.
- b. Savoir créer un climat de confiance et d'exigence positive.
- c. Savoir anticiper les situations de conflit, de démotivation, faire adhérer l'équipe aux projets du service.
- d. Savoir être à l'écoute.
- e. Savoir expliquer clairement les enjeux liés à la qualité de la prestation.
- f. Savoir fédérer une équipe autour d'un projet et mobiliser les acteurs - animation.

## 2- Capacités techniques et fonctionnelles

- a. Maitrise les techniques culinaires et de cuisson
- b. Maitrise les techniques de production des repas en restauration collective – liaison froide
- c. Connait les techniques de base et le fonctionnement des matériels
- d. Connait, applique et fait appliquer la réglementation en matière d'hygiène alimentaire, de sécurité, utilisation des produits...
- e. Sait organiser son travail en fonction du planning et des consignes
- f. Maitrise les gestes et postures de manutention
- g. Maitrise les techniques d'entretien et de nettoyage des matériels, des équipements et des locaux
- h. Maitrise les outils de bureautique

## 3- Aptitudes

- a. Est organisé, rigoureux, méthodique
- b. Est autonome dans son travail et à le sens du travail en équipe
- c. Est réactif, ponctuel et a le sens du contact
- d. Doit savoir s'adapter à la diversité des situations rencontrées

## **Horaires et conditions d'exercice**

- - Horaires de 6h00 à 13h30 du lundi au vendredi- possibilité de modification en fonction des besoins du service
- - cadences soutenues- exposition fréquentes à des projections, à la chaleur, au froid, à l'humidité
- Règles d'hygiène et de sécurité réglementées
- Manipulations d'outils tranchants, et de produits dangereux
- Utilisation de machines, appareils et outils de travaux spécifiques
- Port de vêtements professionnels et EPI

**Envoyer CV et lettre de motivation à :**

Frédéric ROLLAT

43 Chemin des Simons – 73100 AIX LES BAINS

[f.rollat@apei73aix.org](mailto:f.rollat@apei73aix.org)

## RECRUTE

### **SECOND DE CUISINE – CHARGE DES ACHATS DE MATIERES PREMIERES H/F**

**SERVICES GENERAUX  
CUISINE CENTRALE  
73100 AIX LES BAINS  
CDI – 35H / SEMAINE**

Prise de poste : dès que possible

#### **Qui sommes-nous ?**

L'APEI d'Aix-les-Bains est gestionnaire, sur le territoire Aixois, de 14 établissements proposant une offre d'accueil diversifiée. Nos 300 salariés accompagnent plus de 400 personnes en situation de handicap. Maillon essentiel du fonctionnement de nos établissements et de la qualité de l'accueil des résidents et des usagers, les SERVICES GENERAUX regroupent la cuisine centrale et un self.

#### **Positionnement hiérarchique/ cadre de l'emploi**

Sous la responsabilité du Chef de Production – sous la direction du Directeur des Services Généraux  
Collabore avec l'équipe de cuisine et tous les partenaires amenés à travailler avec la cuisine

#### **Préambule : Adhère aux valeurs de l'ASSOCIATION et les met en œuvre dans l'exercice des missions**

- s'engage au respect de la charte pour la dignité des personnes handicapées mentales ;
- souscrit aux lignes directrices de la philosophie et de l'éthique associative ;
- s'associe aux engagements de l'association sur la mise en œuvre de la bientraitance et de la prévention de la maltraitance notamment dans ses pratiques professionnelles ;
- participe au rayonnement local de l'Association.

#### **Mission principale :**

Au sein de la cuisine centrale, le second assiste le chef de cuisine dans toutes ses missions. Le second anime l'équipe, participe à la production dans la polyvalence des missions. Le second de cuisine est responsable de la supervision et de la coordination des activités de préparation des repas. Il travaille en étroite collaboration avec les cuisiniers et doit veiller à ce que les plats soient préparés conformément aux normes de qualité et de présentation établies. Il contribue à la planification des menus et assure le suivi des stocks et les approvisionnements.

#### **Les grandes missions**

##### **1- Elabore les plats en respectant la réglementation en matière de sécurité et d'hygiène alimentaire**

- Produit, valorise et vérifie (gout, qualité, présentation) les préparations-/a la capacité de remplacer tout membre de l'équipe
- Propose et réalise les recettes en fonction des indications fournies par le Chef de Production
- Respecte et fait respecter les procédures, la réglementation en matière de sécurité et d'hygiène alimentaire ; effectue les autocontrôles et la traçabilité. Participe à la mise en œuvre de plan de maîtrise sanitaire.
- Repère et signale les dysfonctionnements- participe à la mise en place d'actions correctives.
- Participe à la préparation des produits et à la mise en place du matériel de cuisine.