

## Responsables des Cuisines

### Description

Envie d'exercer votre activité dans un cadre de vie agréable et un établissement à dimension humaine... Rejoignez le Centre Hospitalier d'Aubusson !

Nous recherchons un responsable pour le service restauration du Centre Hospitalier d'Aubusson constitué d'une équipe de 12 personnes (11,5 ETP).

Le service restauration assure la préparation, des repas pour les patients et résidents des 3 sites d'Aubusson et assure également des livraisons vers des sites partenaires (environ 500 repas journaliers).

Au préalable à la fabrication des repas, une diététicienne élabore des plans alimentaires équilibrés, mais respectant également les envies des résidents, ainsi que les habitudes alimentaires creusoises.

Elle intervient également sur prescription médicale auprès des patients et résidents ayant besoin d'un soutien.

### Missions

- Encadre une équipe de 12 personnes.
- Gère les plannings de l'équipe des cuisines et les recrutements en lien avec le service des ressources humaines.
- Réalise les commandes des produits issus du magasin aux fournisseurs en lien avec le professionnel responsable des commandes et le magasin pour chaque jour.
- Créé et actualise les feuilles de production pour chaque jour.
- Organise la livraison des repas à domicile.
- Gère les stocks des cuisines en fonction des dates (DLC).
- Gère les menus des selfs de l'établissement.
- Met à jour les menus des patients/résidents et les fiches de goût en lien avec la diététicienne.
- Préside les commissions des menus des différents EHPAD de l'établissement.
- Suit et fait respecter les protocoles hygiène (méthode HACCP notamment) en lien avec les cuisines avec le concours du service qualité et gestion des risques.
- Suit le bon fonctionnement et les besoins de renouvellement des équipements des cuisines.
- Organise le volet restauration des événements de l'établissement.
- Répond pour le volet restauration aux demandes des animatrices des EHPAD.
- Met en place une fois par mois un menu local et en assure la communication.

### Organisme employeur

Centre Hospitalier d'Aubusson



Un territoire de savoir-faire d'excellence

<https://www.tourisme-creuse.com>

### Type de poste

Temps plein, CDD, Possibilité de mutation, détachement, CDD avec possibilité d'évolution

### Lieu du poste

CH AUBUSSON Site du Mont, Rue Henry dunant, 23200, Aubusson

### Valide jusqu'au

31.05.2025

### Date de début du poste

01/02/2025

### Secteur

Restauration

### Date de publication

15 janvier 2025

- Comptabilise le nombre de repas à facturer en lien avec le service facturation.
- Suit le marché annuel GARA en lien avec le service achats/finances.

**Profil**

CAP/BEP cuisine – bac pro restauration

Une première expérience d'encadrement d'équipe est souhaitée

**Conditions d'exercice**

- 37h30 par semaine ou forfait cadre du lundi au vendredi

- 14 jours RTT, jour de solidarité déduit (avec récupération des heures supplémentaires) ou 19 jours de RTT, jour de solidarité déduit (forfait cadre sans récupération des heures supplémentaires)

- 25 jours de congés annuels (+ 2 jours Hors Saison + 1 jour de fractionnement optionnels)

**Contacts**

CAMPOCASSO Yoann

Tel : 05.55.83.51.02

Mail : [direction@ch-aubusson.fr](mailto:direction@ch-aubusson.fr)