

Poste	Intitulé	Chef cuisine		
	Rattachement Business Line - Territoire	Oh Activ		
	Rattachement hiérarchique	Directrice de la résidence		
	Collaborations transverses	Directeur de la restauration Oh Activ		
Mission principale	Gérer, assurer et participez, dans une cuisine entièrement neuve et à partir de produits frais, à la production culinaire chaude et froide en gardant un esprit cuisine maison pour nos résidents et nos clients externes. Elaborer des menus adaptés aux spécificités demandées en lien avec le respects des règles d'hygiène et de sécurité alimentaires. Animer une équipe de cuisiner et garantir la rentabilité de votre cuisine.			
Activités	<p>Réaliser la production culinaire chaude et froide pour l'ensemble des résidents et également une clientèle locale.</p> <p>Mise en avant de votre créativité et possibilité de travailler des produits d'exception afin d'apporter des services de restauration soignés et variés.</p> <p>Développez au quotidien une relation de confiance avec votre interlocuteur résident/client</p> <p>Créer et animer avec les résidents en tant qu'acteur de la restauration et en développant les ventes annexes</p> <p>Connaître et appliquer les règles relatives aux allégations nutritionnelles</p> <p>Participer au conseil des résidents sur le thème de la restauration</p>	<p>Adapter les cycles de menus proposés en fonction des demandes spécifiques des résidents</p> <p>Mettre en avant les atouts de la cuisine régional quotidien</p> <p>Respect des fiches techniques élaborer par le directeur de la restauration</p> <p>Proposer des nouvelles recettes</p>	<p>Assurer l'entretien et le rangement de l'espace de travail (batterie, nettoyage locaux)</p> <p>Optimiser l'utilisation de nouvelles technologie</p>	<p>Veiller au respect des règles d'hygiène et de sécurité (HACCP)</p> <p>Management des équipes de cuisines, répartir les tâches, établir les plannings</p> <p>Superviser l'ensemble des activités pendant le service et leurs résultats</p> <p>Participer aux commissions de restauration organisées par le Directeur de la restauration</p>
Responsabilités	<p>Garantir la bonne rentabilité de la production culinaire</p> <p>Garantir la bonne réalisation des plats</p> <p>Garantir le respect des règles HACCP</p>		<p>Supports</p> <p>Logiciel de Restauration - Lecture des fiches techniques</p>	
Compétences clés	<p>Métier : Mettre en place une oprganisation de production variable selon les rythmes de la résidence. Répondre aux besoins des résidents</p> <p>Transverses : Etre force de proposition et de confiction / Avoir toujours une orientation client / Travailler en équipe / Savoir communiquer</p>		<p>Critères de performance</p> <p>Satisfaction des résidents</p> <p>Evaluation les critères de qualités fixés en début d'année.</p>	
Qualités requises	<p>Rigueur et organisation;</p> <p>Capacité à travailler en mode ouverture et intégration nouveau concept</p> <p>Capacité d'adaptation, d'anticipation et de gestion des priorités;</p> <p>Grande capacité de travail;</p> <p>Respect des valeurs de l'entreprise, des règles de conduite, de l'éthique et de la confidentialité;</p> <p>Créer et maintenir la cohésion et la motivation de son équipe</p>		<p>Divers :</p> <p>Profil positif doté d'un excellent relationnel, chaleureux, empathique plaçant l'humain au centre des ses priorités. Rigoureux, organisé et polyvalent. Poste basé à Nîmes. Déplacement ponctuel à prévoir</p>	
Profil type Formation	<p>Profil Bac Pro ou BTS en hôtellerie-restauration</p> <p>Expérience simialire de 5 ans en cuisines traditionnels ou en résideance service</p>		<p>RAG</p> <p>CDI - Statut Agent de Maîtrise - Convention CHR - Rémunération fixe selon profil</p>	