



<https://latribunelibre.com/emploi/chef-gerant-dehpad-f-h>

Chef Gérant d'EHPAD F/H

Description

Gestion de la restauration :

- Élaborer des menus variés et équilibrés, adaptés aux besoins des résidents (diabétiques, textures modifiées, sans sel, etc.).
- Assurer le respect des régimes alimentaires spécifiques prescrits par les médecins et les diététiciens.
- Contrôler la qualité des repas servis en termes de goût, présentation et valeur nutritionnelle.
- Veiller à la satisfaction des résidents et au respect de leurs attentes et préférences alimentaires.

Gestion des équipes :

- Encadrer et animer l'équipe de cuisine (cuisiniers, commis, plongeurs).
- Organiser le planning de travail des équipes, en prenant en compte les absences et les besoins du service.
- Veiller à la formation continue du personnel sur les techniques culinaires et les règles d'hygiène.

Hygiène et sécurité alimentaire :

- Garantir le respect strict des normes d'hygiène et de sécurité alimentaire (HACCP).
- Effectuer des contrôles réguliers des pratiques de l'équipe pour s'assurer de la conformité avec les réglementations en vigueur.
- Superviser la gestion des stocks (dates de péremption, températures de conservation, etc.).

Gestion financière :

- Gérer les commandes et les approvisionnements, en choisissant des fournisseurs et des produits de qualité tout en négociant les meilleurs tarifs.

Communication et relation avec les résidents :

- Participer aux réunions de coordination avec le personnel soignant et les diététiciens pour adapter les menus aux besoins des résidents.
- Être à l'écoute des résidents et de leurs familles pour améliorer constamment la prestation de restauration.

Qualifications

Savoir-faire :

Organisme employeur

LaTribuneLibre

Type de poste

Temps plein

Secteur

HÉBERGEMENT MÉDICALISÉ
POUR PERSONNES ÂGÉES

Lieu du poste

France

Date de publication

7 octobre 2024 à 17:02

Valide jusqu'au

06.11.2024

Compétences culinaires solides, maîtrise des techniques de cuisson et de préparation adaptées aux personnes âgées.

Connaissance des régimes alimentaires spécifiques (diabète, sans sel, texture mixée, etc.).

Gestion d'équipe, capacité à encadrer et à motiver une équipe.

Gestion de budget et approvisionnements, optimisation des ressources.

Connaissance des normes HACCP et des règles de sécurité alimentaire.

Savoir-être :

Capacité d'écoute et de compréhension des besoins des résidents.

Sens du service et de la satisfaction des usagers.

Rigueur et organisation dans la gestion du travail et des équipes.

Capacité à travailler en équipe et à collaborer avec les autres services de l'établissement.

Formation : CAP, BEP, Bac Pro en restauration ou équivalent.

Expérience : Une expérience significative dans la restauration collective, idéalement en milieu médico-social ou en EHPAD.