

**OFFRE D'EMPLOI AGENT DE PRODUCTION CULINAIRE H/F**  
**A COMPTER DU 1<sup>er</sup> MAI 2023**

**SERVICE**

CUISINE CENTRALE

**GRADE**

Ouvrier Professionnel Qualifié

**PRESENTATION DU POSTE**

Réaliser les préparations alimentaires, les conditionner, les stocker, les distribuer en respectant la réglementation en hygiène alimentaire, les modes opératoires et les quantités commandées, le plus souvent dans des lieux en atmosphère réfrigérée.

**MISSIONS PRINCIPALES**

Le poste d'agent de production englobe les tâches liées à la production chaude, froide et pâtisserie, le conditionnement, l'allotissement et le service au restaurant du personnel. Réaliser l'enregistrement des documents de traçabilité (produits et locaux).

**ACTIVITES ESSENTIELLES**

- Comptage de la production
- Contrôle de la conformité des produits relatifs à son domaine
- Contrôle de la qualité des produits
- Contrôle de l'application des règles, procédures, normes et standards, dans son domaine d'activité
- Contrôle du respect des délais, des dates limites (produits, dossiers, interventions.)
- Contrôle et suivi de la propreté des locaux, dans son domaine d'activité
- Dressage des préparations culinaires
- Élaboration des entrées pâtisseries, pâtisseries et pièces de buffet
- Élaboration des menus
- Fabrication des différentes composantes des repas
- Préparation et réalisation des prestations de restauration et d'hôtellerie
- Réalisation des opérations de logistique

**CONNAISSANCES**

- Équipements et technologie des matériels de cuisson
- Gestes et postures- manutention
- Hygiène générale
- Logiciel dédié à l'hôtellerie/ restauration
- Logiciel dédié de commandes des repas et de gestion des stocks
- Normes, règlements techniques et de sécurité
- Pâtisserie
- Techniques culinaires
- Accompagner une personne dans la réalisation de ses activités quotidiennes
- Adapter son comportement, sa pratique professionnelle à des situations critiques, dans son domaine de compétences
- Analyser et optimiser les stocks de produits, matériaux, équipements, outillages, dans son domaine de compétence
- Choisir et utiliser des matériels, des outils de travail ou / et de contrôle, afférents à son métier
- Créer des fiches techniques, des préparations culinaires
- Créer des recettes, des préparations culinaires
- Désinfecter les matériels en appliquant les protocoles de nettoyage et de décontamination
- Élaborer des plats, des repas
- Travailler en équipe / en réseau
- Utiliser les logiciels métier

- Utiliser une procédure, un code, un langage, un protocole, une réglementation spécifique à son domaine

### **QUALITES/PROFIL REQUIS**

- Capacités relationnelles
- Sens du travail en équipe
- Expérience en cuisine collective
- Expérience en cuisine collective
- Connaissance de l'arrêté du 21/12/2009 Méthode HACCP

### **CONDITIONS PARTICULIERES**

- Permis B indispensable
- Port obligatoire d'une tenue vestimentaire réglementaire

### **QUOTITE DE TRAVAIL**

- Temps plein
- 37h30/semaine

Personne à contacter :

M. GOFFRETEAU Pierre Laurent, Responsable du GSC CBB au 02.48.67.86.06

Pour toute candidature, envoyer une lettre de motivation manuscrite et un CV à :

**Madame La Directrice**  
***Les Résidences de Bellevue – EHPAD***  
***1 rue du Président Maulmont***  
***CS 70130***  
***18021 BOURGES CEDEX***  
**[rh@mr-bellevue.com](mailto:rh@mr-bellevue.com)**