L'Institut Départemental de l'Enfance, de la Famille et du Handicap pour l'Insertion

2ème établissement social et médico-social public, l'IDEFHI accueille environ 1550 usagers relevant du secteur de la protection de l'enfance ou du handicap, implanté sur l'ensemble du territoire départemental de Seine Maritime.

Les services de protection de l'enfance habilités pour 1 084 places, assurent différents modes d'accompagnement selon l'âge et les projets personnalisés : en hébergement collectif, en appartement, en accueil familial ou à domicile.

Les services du secteur handicap reçoivent des enfants au sein d'un ITEP, d'un IME ou du Centre François Truffaut (déficiences sensorielles ou troubles spécifiques du langage).

Le budget de fonctionnement de l'IDEFHI de l'ordre de 77 millions d'euros, relève d'un double financement de la part du Département de Seine-Maritime et de l'Agence Régionale de Santé.

L'Etablissement compte environ 1 300 salariés.

RECHERCHE un/e Chef/fe de production en cuisine centrale

Le Chef de production en cuisine centrale planifie, contrôle et participe à la production de la cuisine centrale en liaison froide, dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité alimentaire, en application de l'agrément sanitaire.

<u>Missions</u> :

Gestion et pilotage de la production :

- Gestion de la production de 1 700 repas par jour en liaison froide
- 40 sites livrés
- 1 restaurant d'entreprise
- Participation à la gestion économique de la production en cuisine centrale
- Respect des normes HACCP

Management de l'équipe :

- Animer et faire progresser l'équipe d'agent de production
- Piloter, suivre et contrôler les activités des agents dans le respect de la réglementation en matière d'hygiène alimentaire et de sécurité alimentaire (HACCP) et de sécurité au travail
- Encadrer l'accueil des stagiaires et des apprentis

Gestion et pilotage de la production :

- Pilote le briefing de début de journée
- Participe à la production chaude et froide des plats en cuisine
- Planifie et contrôle la quantité et la qualité de la production, l'allotissement et la distribution en fonction des besoins dans le respect des engagements sur la qualité de service et du budget alloué
- Contrôle et fait appliquer les enregistrements HACCP et PMS
- Contrôle et fait appliquer les procédures d'entretien et de nettoyage des protocoles mis en place
- Participe à l'élaboration des fiches recettes et des menus
- Participe aux commissions menu
- Rend compte de la gestion des stocks et des approvisionnements à l'aide du logiciel AIDOMENU
- Développe la qualité gustative de la prestation restauration
- Reporte au responsable de l'UCP

Profil :

- Bac pro/BTS hôtellerie ou équivalent d'expérience
- Excellent cuisinier
- Expérience d'encadrement confirmée en restauration
- Connaissance parfaite des normes HACCP
- Capacité d'organisation, rigueur et disponibilité
- Manager confirmé
- Connaissance des outils bureautiques et logiciel de restauration

Statut, position et conditions de travail, rémunération :

- Durée du contrat : 3 ans – CDD
- Fonction publique hospitalière : corps des techniciens hospitaliers (Catégorie B)
- Rémunération brute mensuelle à titre indicatif, en fonction de l'expérience du candidat : Brut mensuel (indicatif) : 2 200 €
- Résidence administrative à CANTELEU

Les candidatures sont à adresser à par email recrutement@idefhi.fr ou par courrier :
M. le Directeur Général, IDEFHI, CS 10004 - Route de Sahurs, 76380 CANTELEU