

CUISINIER-PÂTISSIER EN RESTAURATION COLLECTIVE

EPSM de Vendée Georges Mazurelle

Situé à La Roche-sur-Yon, l'Etablissement Public de Santé Mentale de Vendée – Centre Hospitalier Georges Mazurelle composé de 839 lits et places fait partie du GHT 85 dont l'établissement support est le Centre hospitalier départemental (CHD). L'EPSM de Vendée est le seul établissement public de santé vendéen qui n'est pas en direction commune avec le CHD. Il est pleinement autonome, tout en participant aux projets mutualisés ou communs au sein du GHT.

Il est l'établissement hospitalier référent départemental pour les soins en psychiatrie et santé mentale et intervient avec des équipes de liaison en psychiatrie sur 5 des services d'urgences du GHT (CHD, CH Les Sables d'Olonne, CH Fontenay-le-Comte, CH Luçon et CH Montaigu).

Il prend en charge aussi bien le traitement des enfants, des adolescents, des adultes, que des personnes âgées. Il est composé d'unités de prise en charge en hospitalisation complète sises sur le site de La Roche sur Yon, ainsi que de plus de 30 structures de soins extrahospitalières réparties sur l'ensemble du Département : Centres Médico-Psychologique (CMP), Hôpitaux de Jour (HJ), Centres d'Accueil Thérapeutique à Temps Partiel (CATTP), appartements thérapeutiques, places d'accueil familial thérapeutique et Maison d'Accueil Spécialisée. Il collabore avec le GIP Maison des adolescents et d'autres structures auprès desquelles il a des personnels mis à disposition. Il a en gestion le GIP Blanchisserie inter hospitalière (BIH) dont le site de production est au sein de l'enceinte yonnaise de l'EPSM. Les personnels de la BIH sont mis à disposition par l'EPSM.

Famille de métier	Achat-Logistique
Métier	Agent de restauration
Service/UF	Cuisine
Référentiel statutaire du poste	Catégorie C grade Ouvrier Principal 2 ^{ème} classe
Code métier	25R30
Présentation du service et de l'équipe	La DSELPSI (Direction des Services Economiques, Logistiques et techniques, du Patrimoine et des Systèmes d'Information et du Numérique) gère les services économiques (les achats, la lingerie, le foyer, le garage, le service des ambulanciers, le service hôtelier entretien, l'UPC-Seff), la logistique (magasin général, transport logistique) ; les services techniques et le Patrimoine (Grands travaux).

Positionnement de la fonction

Liens Hiérarchiques	- Le directeur chargé des Affaires Economiques et Logistiques - L'Ingénieur Responsable du Service Restauration - Le Technicien Hospitalier en charge de la Production
Liens Fonctionnels	- Agents de restauration - Référents de secteurs

Missions et collaborations

Missions générales	Le cuisinier-pâtissier(ère) en restauration collective assure la préparation et la production de la prestation culinaire de l'EPSM Georges Mazurelle et participe au fonctionnement du service restauration. Il réalise suivant le planning les préparations, le conditionnement, le stockage, la distribution en respectant la réglementation en hygiène alimentaire, les modes opératoires et les quantités demandées. Il utilise et entretient l'ensemble des équipements et outillages spécifiques à la restauration collective. Le cuisinier-pâtissier est polyvalent et est amené à exercer son activité sur plusieurs postes en cuisine (mise en place et prétraitements, production froide, production chaude, préparation de commandes – expédition et plonge).
---------------------------	--



Activités	- Réaliser et cuisiner des recettes relevant de sa partie comportant de la cuisson, de l'assemblage à froid ou à chaud selon un plan de production incluant les régimes alimentaires - Contrôler le goût, la qualité et la présentation des produits - S'assurer des températures de cuisson et de refroidissement en cellule selon les normes en vigueur - Garantir la bonne utilisation et optimisation du matériel mis à disposition ainsi que son entretien en terme de nettoyage - Respecter les fiches techniques - Remplir et enregistrer ses préparations dans la gestion documentaire garantissant la traçabilité des fabrications - Veiller et participer au nettoyage du matériel et des locaux - Participer à l'entraide au sein de l'équipe - Participer à la plonge batterie si besoin

Conditions d'exercice

Organisation du travail	Poste à temps plein,
Temps de travail	37h30, durée journalière 7h30 (6h00-13h30) 25 + 3 congés annuels et 15 RTT 1 week-end travaillé toutes les 6 semaines + quelques jours fériés (roulement)

Compétences et qualités requises

Savoir requis	- Connaître et respecter rigoureusement les bonnes pratiques d'hygiène en restauration collective - Suivre un plan et un planning de production - Utiliser et prendre soin du matériel professionnel mis à disposition - Respecter les fiches techniques pour l'élaboration des productions
Savoir-faire requis	- Capacité à travailler en équipe - Capacité de polyvalence - Capacité à travailler avec des variations de températures - Etre force de proposition - Autonomie dans l'exécution des tâches
Savoir être	- Bon état d'esprit d'équipe, maturité professionnelle - Respect de ses collègues et de l'organisation existante - Etre rigoureux dans son travail - Prise de distance par rapport aux risques de conflits
Conditions particulières d'exercices	- Travail avec des variations de températures - Travail qui est confronté à certains gestes répétitifs - Port de charges
Diplôme	- CAP ou BEP de cuisine ou pâtisserie ou charcutier-traiteur exigé Une première expérience en restauration collective indispensable (hospitalière serait un plus)