

FICHE DE POSTE

INGENIEUR AGRONOME EN RESTAURATION COLLECTIVE

1. Définition

Véritable responsable de la production de mixés, vous serez en charge de la préparation des plats à texture mixée et/ou modifiée, dans le respect des règles sanitaires exigées.

2. Formation – Qualification

L'emploi est accessible avec une formation de niveau supérieur de type ingénieur avec une expérience professionnelle de 5 à 10 ans souhaitée sur un poste similaire

3. PRESENTATION DE L'ACTIVITE PRINCIPALE

3.1 Lieu d'activité

Cuisine de collectivité sise à 7, Impasse Mercure 97438 Sainte-Marie

3.2 Description de l'activité

- L'activité consiste à confectionner pour les enfants, les malades hospitalisés, les résidents des maisons de retraite et le personnel hospitalier, ainsi que le personnel des crèches, les différents repas en les adaptant aux besoins des personnes concernées. Ils doivent donc réaliser les types de menus suivants : menu normal, menu personnes âgées, sans sel, sans sucre, hypocalorique/diabétique, hypocalorique/diabétique/sans sel, normal léger, sans résidu, haché, mixé, mouliné fin
- L'activité peut être postée et/ou orientée sur les postes suivants :
- **Le contrôle de l'approvisionnement :**
 - o Le poste « approvisionnement » assure le contrôle des **produits entrants** :
 - vous contrôlez l'adéquation des commandes et de la livraison (taille, maturité des fruits, état des sacs et des boîtes de conserves, température des surgelés...).
 - vous contrôlez les bons de livraison, les fiches de traçabilité des produits frais et des produits à cuire et rédigez éventuellement une fiche de non-conformité. Vous êtes force de proposition pour l'amélioration et la mise en place des tableaux de contrôle
 - o vous assurez le **contrôle de la sortie** des matières premières :
 - o la quantité de produits nécessaires à la préparation des repas du lendemain.
 - o la désinfection des sacs et/ou les boîtes de conserve.

- o l'ouverture des boîtes et le versement dans des bacs.
- o l'installation sur des échelles de rangement les fruits et légumes frais.
- o le bon fonctionnement des appareils adéquats.
- o le rangement des produits qui le nécessitent au congélateur ou au réfrigérateur.
- o le décartonnage et le pliage des cartons ainsi que la sortie des poubelles
- o le nettoyage des espaces réservés au stockage des déchets
- o vous contrôlez le **nettoyage** des espaces de travail
- **Les préparations en zone froide et zone chaude :**
 - o vous veillez au respect du port des équipements réglementaires, des personnels placés sous votre responsabilité. Une tenue obligatoire : veste, pantalon, chaussures, calot, masque, gants.
 - o Vous veillez au respect des règles d'hygiène. A titre d'exemple : se laver les mains obligatoirement à l'arrivée, après passage aux toilettes et à chaque changement d'activité.
 - o Vous êtes responsable des préparations froides et mixées à exécuter.
 - o Vous êtes responsable du rangement, du conditionnement, du stockage et de la traçabilité des produits
- **l'expédition et de la distribution dans les services**
 - o vous supervisez le chargement et les livraisons chez les clients

4. EXIGENCES PARTICULIERES

- Vous êtes expert en techniques culinaires et production de repas à textures modifiées & enrichissements. Vous démontrez et appliquez aux travers de nombreuses recettes, l'importance des différentes textures et le bien fondé de maîtriser les cuissons
- Vous êtes capable de comparer les différentes textures : entière, hachée, mixée lisse
- Vous êtes en mesure de réaliser des recettes de mixées variées, colorées, appétissantes en utilisant des fiches techniques en support
- Vous êtes capable de préparer des mixés enrichis en protéines et calcium à partir de denrées alimentaires commune tout en respectant un budget alimentaire
- Vous maîtrisez les techniques de dressage et de service des mets dans divers contenants
- Vous maîtrisez les techniques de pasteurisation ou de stérilisation selon les dates limites de consommations pour les plats conditionnés en barquette filmée
- Vous maîtrisez les protocoles d'hygiène pour les mixés en vous basant sur la réglementation en vigueur
- Vous êtes force de proposition pour l'élaboration de nouvelles recettes de mixés

5. CANDIDATURE

- Le poste est à pourvoir rapidement
- Les candidatures sont adressées au Directeur de la société Régale des Iles à l'adresse du siège
- Le salaire est à définir en fonction des compétences et de l'expérience