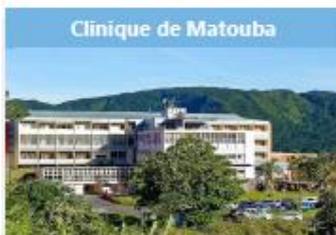


## Recherche SECOND DE CUISINE



Clinique de Matouba



Centre de dialyse et HDJ Basse-Terre



Centre IRM Basse-terre



Centre de dialyse Pointe-Noire

### PRESENTATION DE L'ETABLISSEMENT

[La clinique de Matouba](#) est spécialisée dans [les Soins de suite et de Réadaptation](#) ainsi que la Psychiatrie. Nous avons une forte implantation sur le territoire et des liens importants avec la ville et les établissements médico-sociaux,

Nos prises en charge au sein de l'établissement (SSR, MEDECINE, PSYCHIATRIE) :

- Personne âgée polypathologique dépendante,
- Affections des systèmes métabolique et endocrinien,
- SSR Polyvalent
- Psychiatrie
- Médecine

Nous complétons ces activités par des programmes d'éducation thérapeutique :

- [Education Thérapeutique](#) diabète
- [Education Thérapeutique](#) obésité
- [Education Thérapeutique](#) IRC

Dans le cadre de ses activités SSR, la clinique les Nouvelles Eaux-Vives est dotée également :

- D'une HDJ,
- D'un centre de balnéothérapie alimenté par une source thermale qui prend naissance au cœur du volcan de la Soufrière,
- D'une salle de sport aménagée,
- D'un plateau technique de rééducation,
- D'un pôle d'éducation thérapeutique.
- D'un centre IRM,
- Deux centres d'hémodialyse (32 postes + dialyse péritonéale).

### VOS MISSIONS

#### Missions Générales

Le second de cuisine a pour principale activité de préparer, cuisiner et dresser des plats selon tout type de restauration ou de prestation (buffets, cocktails...).

Il évalue la quantité et la qualité nécessaire des matières premières et des produits finis en fonction de la production à assurer.

Il assure l'organisation et l'entretien du poste de travail, des matériels et des équipements dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité (procédure HACCP).

Ses activités sont organisées autour de trois domaines :

- la production des repas,
- la distribution des repas,
- la gestion des stocks.

Le champ d'intervention du second de cuisine comporte cinq activités principales :

- organiser l'ensemble de la production de repas en restauration collective, traditionnelle ou collective
- entretenir les matériels et les locaux ;
- assurer la distribution de repas en restauration collective, traditionnelle ou gastronomique ;
- participer à la gestion des stocks.
- inventorier et ranger méthodiquement les marchandises.

Les responsabilités varient en fonction du volume de repas à servir. Elles vont de pair avec l'expérience acquise. Satisfaire régulièrement le plus grand nombre de consommateurs engendre une recherche permanente de qualité nutritionnelle, variété et qualité gustative. Le second de cuisine concourt directement au moral des consommateurs.

## Recherche SECOND DE CUISINE

### **Missions Permanentes**

*Missions obligatoires du service*

- S'assurer de la bonne application des protocoles (remise en T°, décongélation, passage en cellule de refroidissement, renseignement des fiches de traçabilités quotidienne etc..) mis en place par le chef de cuisine
- -veiller au bon déroulement des opérations, à la réalisation des productions culinaires dans les règles de l'art.
- -s'assurer que la cadence de travail soit maintenue, afin de respecter les délais, les horaires de travail ainsi que les horaires de pauses des agents.
- s'assurer en collaboration avec le magasinier de la rédaction, des menus,
- vérifier que les sorties de magasin soient effectives en adéquation avec les menus prévus.
- assurer l'interface avec les autres services et instances en absence du chef de cuisine.

### **Missions ponctuelles ou spécifiques (liste non exhaustive)**

- Participation à la commission de menus
- En l'absence du responsable de cuisine, passe, réceptionne et enregistre les commandes de marchandises.

Candidature à adresser au service RH  
M. Robert RAMASSAMY tél : 05 90 80 53 02 /  
[r.ramassamy@cliniquenev.com](mailto:r.ramassamy@cliniquenev.com)  
Mme Florence NAGERA tél : 0590328505 /  
[f.nagera@cliniquenev.com](mailto:f.nagera@cliniquenev.com)

### **LE POSTE**