



L'EPSM Lille-Métropole recrute

- Cuisinier (H/F)

Estaminet Le Moulin / Pôle 59G18

Vous possédez une grande qualité d'écoute, d'observation, vous aimez le travail en équipe pluri-professionnelle, vous avez l'esprit d'initiatives, vous faites preuve de discrétion et ce, dans le respect du secret professionnel, alors n'hésitez plus et rejoignez nos équipes.

Description du contexte / environnement du poste

L'Etablissement Public de Santé Mentale Lille-Métropole prend en charge les personnes souffrant de troubles psychiques sur la métropole lilloise. Il comprend 8 Pôles (7 de psychiatrie générale, 1 de psychiatrie de l'enfant et de l'adolescent).

Le Pôle de Psychiatrie 59G18, secteur de la Vallée de la Lys, est situé au nord-est de la métropole lilloise. Secteur semi-rural, il se confond avec une grande partie de la vallée de la Lys et est frontalier du territoire belge.

Il se compose de 10 communes pour une population totale de 84717 habitants (chiffres 2020). Ce chiffre est en évolution constante depuis 20 ans.

Le Pôle propose une offre de soins diversifiée et développée au plus près des usagers : une unité d'hospitalisation temps plein, un hôpital de jour, un appartement thérapeutique, un restaurant thérapeutique, trois équipes mobiles et deux Centres de Santé Mentale. Il est reconnu pour le développement d'activités innovantes et pour son ancrage dans la cité qui s'appuie sur un partenariat très développé.

Le poste à pourvoir se trouve sur l'Estaminet le Moulin, situé à Halluin, 2 avenue Abbé Lemire. Ce restaurant traditionnel de 26 couverts fonctionne comme un atelier thérapeutique. C'est un outil visant à la réinsertion professionnelle des usagers. L'équipe pluridisciplinaire est composée de cuisiniers, éducateurs spécialisés, d'infirmiers, d'assistantes sociales, de cadres de santé et de praticien hospitalier.

Objectifs de la structure

- Accompagner l'utilisateur dans les mises en situation, tout en garantissant le projet de soin individualisé. Ce projet est élaboré par l'utilisateur avec l'équipe pluridisciplinaire
- Améliorer les aptitudes relationnelles et comportementales de l'utilisateur en lien avec les exigences du monde professionnel
- Accompagner l'utilisateur vers une autonomie selon les objectifs individuels définis par l'équipe pluridisciplinaire
- Maintenir et / ou développer le lien avec les soins
- Dynamiser les journées et donner (ou redonner) un rythme jour / nuit

CSS / Pôle 59G18
Pascal BOURGEOIS
Pascal.bourgeois@ghtps-ndpc.fr

Renseignements

CS / Pôle 59G18
Florine LESTOQUOI
florine.lestouquoi@ghtps-ndpc.fr
EPSM Lille Métropole
03 20 10 70 71

Candidature à adresser à :

Pascal BOURGEOIS
laurence.dehosse@ghtps-ndpc.fr
03 20 10 24 15

Siège administratif

104 rue du Général Leclerc
BP 10 59487 Armentières cedex
03 20 10 20 10

epsm-lille-metropole.fr

Établissement support
du GHT de Psychiatrie
du Nord - Pas-de-Calais



Missions principales

- Accompagnement de l'utilisateur, tout au long du service, en binôme avec le soignant ou l'éducateur référent du jour
- Création culinaire :
 - Organisation et répartition des rôles de chacun en cuisine
 - Préparation et réalisation des plats
 - Elaboration des menus
 - Respect des normes HACCP et des normes hospitalières
 - Respect de la chaîne du froid : liaison mixte
 - Respect des normes de sécurité
 - Prise en compte et sollicitation des demandes des usagers
 - Création des fiches techniques pour les recettes
 - Entretien du matériel technique
 - Nettoyage et désinfections des plans de travail et des locaux selon les normes en vigueur : normes HACCP, respecter le PMS
 - Sensibilisation à la lutte contre le gaspillage alimentaire
- Passer les commandes :
 - Inventaire et gestion optimale des stocks
 - Définition des besoins en approvisionnement selon les menus définis
 - Organisation de la réception des commandes
 - Contrôle la réception des commandes
 - Envoi des factures au régisseur principal de l'Estaminet
 - Respect du prix de revient
 - Négociation avec les fournisseurs : qualité, tarif, marché ...
- En salle :
 - Respect des règles d'hygiène
 - Organisation et répartition des rôles de chacun au bar et en salle
 - Nettoyage et désinfection des plans de travail et des locaux selon les normes en vigueur
 - Entretien du matériel technique
 - Prise de commandes
 - Prise des réservations
 - Prise en compte dans la mesure du possible des demandes des clients
 - Mise en forme des menus pour diffusion au public
 - Relation clientèle
- Animation du groupe :
 - Travail avec les patients en pluridisciplinarité
 - Adaptation au rythme de chacun
 - Participation au développement des compétences individuelles de chacun
 - Mise en place avec l'utilisateur des stratégies adaptatives pour permettre ou faciliter la réalisation des tâches à effectuer

Actions spécifiques au poste

- Savoir travailler en équipe pluridisciplinaire et accompagner des patients présentant des troubles psychologiques
- Capacité d'autonomie individuelle dans l'organisation de son travail et capacité de travail en équipe pluridisciplinaire (sens du collectif)
- Maîtrise de soi au niveau comportemental
- Savoir travailler en réseau (secteur, EPSM, fournisseurs, prestataire de ménage ...)
- Savoir prendre des initiatives dans le cadre de son champ de compétences
- Savoir gérer les situations d'urgence
- Faire preuve de disponibilité, d'adaptabilité, d'empathie
- Avoir l'esprit d'équipe et le sens de la solidarité
- S'adapter au public accueilli
- Spécificité liée au travail de régisseur (encaissement, gestion de la caisse, transport des fonds, ...)
- Participation aux réunions cliniques hebdomadaires

Outils à maîtriser dans son exercice professionnel

- Propres à l'établissement
 - Informatique (messagerie Outlook, Chronos, portail applicatif, CARL, intranet...)
 - Procédure et protocoles ENNOV
- Propres au service
 - Outils de traçabilité (HACCP, commandes, produits d'entretien spécifiques)
 - Entretien du véhicule et du module réfrigérant
 - Utilisation des outils d'organisation (Planning des présences patients, planning de présence des professionnels sur l'Estaminet, compte rendu de réunions ...)
 - Agenda de réservation de l'Estaminet
 - Evaluations pluriannuelles des usagers
 - Contrat d'engagement des usagers
 - Gestion de la page Facebook de l'Estaminet