

RESPONSABLE DE CUISINE

MISSION GENERALE :

FONCTIONS :

FONCTIONS SPÉCIFIQUES :

1. Gérer les commandes et les livraisons du prestataire GARIG et hors marché.
2. Adapter les textures des repas fournis par le prestataire (haché, mixé, manger main)
3. Réaliser suivant le besoin des pâtisseries, afin d'agrémenter les événements liés à la vie des résidents (anniversaires, après midi récréatives)
4. Participer à des ateliers cuisine avec le service animation.
5. Mettre à température les repas et suivant le besoin, préparer les plateaux repas, en collaboration avec le service infirmier.
6. Appliquer et faire appliquer les règles d'hygiène et de sécurité et la méthode H.A.C.C.P.
7. Assister l'organisation du service en salle des repas et éventuellement aider au service.
8. Participer à la gestion des divers régimes médicaux en liaison directe avec l'infirmier.
9. Aide à la plonge et nettoyage du matériel de cuisine
10. Faire exécuter et exécuter des travaux de nettoyage et de désinfection des locaux collectifs et du matériel de cuisine.
11. Participer aux réunions avec les prestataires et l'équipe pluridisciplinaire de suivi alimentaire.
12. Animer les réunions d'équipe, former.
13. Mettre en place des projets
14. Faire respecter et respecter les règles d'hygiène et de sécurité en manipulant les produits détergents.

FONCTIONS GÉNÉRALES :

1. Etre responsable des clefs "passe" permettant l'accès à la cuisine.
2. Etre en mesure de remplacer un agent de l'équipe en cas de carence de personnel.
3. Participer au suivi du plan de maîtrise sanitaire.
4. Appliquer les consignes générales de sécurité, se mettre à disposition du responsable incendie lors de tout déclenchement d'alarme.

POSITION DU POSTE DANS L'ORGANISATION :

Sous la responsabilité de la Directrice.

COMPÉTENCE (S) NÉCESSAIRE (S) POUR LE POSTE :

CAP cuisinier exigé.

Maîtrise de la méthode H.A.C.C.P.

EXPÉRIENCE PROFESSIONNELLE NÉCESSAIRE POUR LE POSTE :

Expérience en restauration collective.

POSITION STATUTAIRE :

Catégorie C - cadre d'emplois des adjoints techniques agent maîtrise.