

CUISINIER (IÈRE)

MISSION GENERALE :

Confectionner des repas dans le cadre d'une cuisine collective en Ehpad.
Suppléer en cas d'absence, le responsable de la restauration.

FONCTIONS :

FONCTIONS SPÉCIFIQUES :

1. Gérer les commandes, les livraisons et élaborer les menus en l'absence du responsable.
2. Réaliser les repas pour les résidents et le personnel et suivant le besoin préparer les plateaux repas, en assurant la coordination et la direction des seconds de cuisine.
3. Appliquer et faire appliquer les règles d'hygiène et de sécurité et la méthode H.A.C.C.P.
4. Assister à l'organisation du service en salle des repas et éventuellement aider au service.
5. Participer à la gestion des divers régimes médicaux en liaison directe avec l'infirmerie.
6. Faire exécuter et exécuter des travaux de nettoyage et de désinfection des locaux collectifs et du matériel de cuisine.
7. Faire respecter et respecter les règles d'hygiène et de sécurité en manipulant les produits détergents.

FONCTIONS GÉNÉRALES :

8. Être responsable des clefs "passe" permettant l'accès à la cuisine.
9. Être en mesure de remplacer un agent de l'équipe en cas de carence de personnel.
10. Participer au suivi du plan de maîtrise sanitaire.
11. 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 l'agent Responsable de la restauration, du Cadre de coordination Adjointe au directeur, du Directeur.

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

CAP cuisinier exigé.
Connaissances de la méthode H.A.C.C.P.

EXPÉRIENCE PROFESSIONNELLE NÉCESSAIRE POUR LE POSTE :

Connaissance en restauration collective et notamment les repas destinés aux personnes âgées.

POSITION STATUTAIRE :

Catégorie C - cadre d'emplois des adjoints techniques.