

FICHE DE FONCTION

Evaluation

FONCTION	AIDE CUISINIERE Non cadre	A	B	C	D
FINALITE	ACCUEILLIR, HEBERGER, ACCOMPAGNER et SOIGNER une population âgée de 60 ans et plus. Assurer son CONFORT MATERIEL et son RECONFORT MORAL.				
OBJECTIFS	<ul style="list-style-type: none"> - Privilégier l'accueil, la convivialité, l'écoute et le plaisir de manger, - Participer à la gestion des équipements et des denrées, ainsi qu'à la confection des repas, - Respecter les habitudes et suivis alimentaires prescrits, - Assurer la qualité du service des repas et de leur livraison , - Maîtriser l'hygiène en cuisine et le système HACCP. 				
TACHES / ACTIVITES Principales :	<ul style="list-style-type: none"> - Gérer le café et préparer les salles-à-manger, - Effectuer la pluche et préparer les légumes avec le cuisinier, - Effectuer les préparations froides et mise dans chariot, - Présenter de manière attractive les préparations, - Préparer, décorer puis ranger les salles-à-manger, - Servir les repas en chambre puis en salle-à-manger, - Réaliser les plonge, vaisselle, nettoyage des salles-à-manger, - Respecter le plan de nettoyage des locaux et des équipements de cuisine, - Préparer les chariots goûter et petits déjeuners, - Tenir à jour les tableaux HACCP écrits ou informatisés. 				
Contributives aux autres activités de l'établissement :	<ul style="list-style-type: none"> - Participer aux réunions de service et à la pause quotidienne, - Participer à la Démarche Qualité ISO 9001 version 2002, - Participer à la vie sociale et à l'animation de l'établissement. 				
RATTACHEMENT OPERATIONNEL	Conseil d'administration de l'association gestionnaire, Directeur, Médecin coordonnateur et Infirmières				
CHAMP D'ACTION Interne :	<ul style="list-style-type: none"> - Relation avec le directeur, - Relation avec les autres services et le personnel de l'ADOM, - Relation de proximité avec les résidents, les familles et les bénévoles, - Relation avec les religieuses de la congrégation, 				
Externe :	<ul style="list-style-type: none"> - Relation avec les dépanneurs et les fournisseurs de la Cité St Joseph, - Relation avec les services de contrôle vétérinaires ou autres, - Relation avec les autres établissements (RESO notamment), - Participation au service local de livraison de repas (ADOM). 				
CONTRAINTES Internes :	<ul style="list-style-type: none"> - Respect de la Charte des droits et libertés des P.A. dépendantes, - Respect des dispositions arrêtées du Livret du Salarié et du Guide du Résident constituant le règlement intérieur de la Cité St Joseph, 				

<p>Externes :</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Respect des procédures de la Démarche Qualité - Respect des réglementations et des normes en vigueur, - Connaissance en restauration et adaptation à la population accueillie, - Sens du travail en équipe et de la sécurité, - Souci de la qualité de la prise des repas des résidents, - Respect, discrétion, rigueur, propreté, écoute, disponibilité, convivialité, - Hygiène corporelle et vestimentaire, - Formation professionnelle continue, - Connaissance des produits, de l'évolution des techniques et règles. 				
<p>DELEGATION</p>	<p>Directeur, Médecin coordonnateur et Infirmières.</p>				
<p>CARACTERISTIQUES</p>					