

FICHE DE FONCTION

		Evaluation			
FONCTION	CUISINIER 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 et le plaisir de manger, - Participer à la gestion des équipements et des denrées, - Maîtriser les modes de production des repas et leur livraison , - Respecter les suivis alimentaires prescrits, - Maîtriser l'hygiène en cuisine et le système HACCP. 				
TACHES / ACTIVITES Principales :	<ul style="list-style-type: none"> - Elaboration de menus équilibrés correspondant aux besoins et aux attentes des personnes âgées, - Préparation des commandes, réception, vérification des livraisons et inscription des éventuelles anomalies, - Vérification des températures des chambres froides et vigilance sur les conditions de stockage et de conservation des produits, - Maîtrise des risques et des modes de contamination des aliments, - Préparation des repas pour l'établissement et le portage à domicile, - Stockage des prélèvements et réalisation des auto-contrôles, - Participation à l'entretien des matériels et des locaux, - Tenue à jour des tableaux HACCP écrits ou informatisés, - Supervision du travail des agents intervenant en cuisine et de la mise en œuvre du plan de nettoyage prévu, - Vérification et modification des plannings, organisation et coordination de l'activité dans le service de restauration, 				
Contributives aux autres activités de l'établissement :	<ul style="list-style-type: none"> - Participation à la vie sociale et à l'animation de l'établissement, - Participation à la Démarche Qualité ISO 9001 version 2000, - Animation d'ateliers de cuisine et de réalisation de plats, - Participation aux réunions de service et au point-fixe quotidien, - Encadrement des stagiaires éventuellement accueillis, 				
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 services et les personnels, - 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, 				

	<ul style="list-style-type: none"> - Relation avec les autres établissements (RESO notamment), - Participation au travail en réseau gérontologique local. 				
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 Résidant constituant le règlement intérieur de la Cité St Joseph, - Respect des réglementations et des normes en vigueur, - Hygiène corporelle et vestimentaire, - Connaissance en restauration et adaptation à la population accueillie, - Sens du travail en équipe, de la sécurité et de la responsabilité, - Souci de la qualité de la prise des repas des résidents, - Recherche de réponses pertinentes à l'évolution des besoins diététiques de la population accueillie, - Discrétion, rigueur, propreté, écoute, disponibilité et convivialité, - Maîtrise de l'informatique, 				
Externes :	<ul style="list-style-type: none"> - Formation professionnelle continue, - Connaissance des marchés, des produits, de l'évolution des techniques et des réglementations. 				
DELEGATION	Directeur et Médecin coordonnateur				
CARACTERISTIQUES	CAP Cuisinier, Glacier, Pâtissier, Chocolatier ...				