

## FICHE DE FONCTION

		Evaluation			
FONCTION	<b>CUISINIER</b> Non cadre	A	B	C	D
<b>FINALITE</b>	ACCUEILLIR, HEBERGER, ACCOMPAGNER et SOIGNER une population âgée de 60 ans et plus. Assurer son CONFORT MATERIEL et son RECONFORT MORAL.				
<b>OBJECTIFS</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Privilégier l'accueil, la convivialité et le plaisir de manger,</li> <li>- Participer à la gestion des équipements et des denrées,</li> <li>- Maîtriser les modes de production des repas et leur livraison ,</li> <li>- Respecter les suivis alimentaires prescrits,</li> <li>- Maîtriser l'hygiène en cuisine et le système HACCP.</li> </ul>				
<b>TACHES / ACTIVITES</b> <b>Principales :</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Elaboration de menus équilibrés correspondant aux besoins et aux attentes des personnes âgées,</li> <li>- Préparation des commandes, réception, vérification des livraisons et inscription des éventuelles anomalies,</li> <li>- Vérification des températures des chambres froides et vigilance sur les conditions de stockage et de conservation des produits,</li> <li>- Maîtrise des risques et des modes de contamination des aliments,</li> <li>- Préparation des repas pour l'établissement et le portage à domicile,</li> <li>- Stockage des prélèvements et réalisation des auto-contrôles,</li> <li>- Participation à l'entretien des matériels et des locaux,</li> <li>- Tenue à jour des tableaux HACCP écrits ou informatisés,</li> <li>- Supervision du travail des agents intervenant en cuisine et de la mise en œuvre du plan de nettoyage prévu,</li> <li>- Vérification et modification des plannings, organisation et coordination de l'activité dans le service de restauration,</li> </ul>				
<b>Contributives aux autres activités de l'établissement :</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Participation à la vie sociale et à l'animation de l'établissement,</li> <li>- Participation à la Démarche Qualité ISO 9001 version 2000,</li> <li>- Animation d'ateliers de cuisine et de réalisation de plats,</li> <li>- Participation aux réunions de service et au point-fixe quotidien,</li> <li>- Encadrement des stagiaires éventuellement accueillis,</li> </ul>				
<b>RATTACHEMENT OPERATIONNEL</b>	Conseil d'administration de l'association gestionnaire, Directeur, Médecin coordonnateur et Infirmières				
<b>CHAMP D'ACTION</b> <b>Interne :</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Relation avec le directeur,</li> <li>- Relation avec les services et les personnels,</li> <li>- Relation de proximité avec les résidents, les familles et les bénévoles,</li> <li>- Relation avec les religieuses de la congrégation,</li> </ul>				
<b>Externe :</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Relation avec les dépanneurs et les fournisseurs de la Cité St Joseph,</li> <li>- Relation avec les services de contrôle vétérinaires ou autres,</li> </ul>				

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