



Cuisinier

Filière / Catégorie

Service dont dépend le poste  
EHPAD - Pôle Nutrition Seniors

Nom du Supérieur Hiérarchique

Claire Herpson

### Missions

- Aide à confectionner et conditionner les repas pour les Résidents de l'EHPAD et de la Résidence Autonomie
- Nettoyer et entretenir le matériel et les locaux

### Diplômes, Habilitations & Formations Requises

- CAP cuisine minimum
- Solides connaissances exigées en HACCP
- Expérience en cuisine de collectivité souhaitée
- Permis B nécessaire

### Spécificités du Poste

- Intérêt souhaité pour les personnes âgées
- Occasionnellement : participation aux banquets municipaux en dehors des horaires ci-dessous

### Horaires de travail

- 7h30 - 14h30
- Travail un week-end sur 3
- 2 jours de repos variables dans la semaine selon le planning de l'équipe

### Responsabilités particulières

- Respecter les fiches de fabrication
- Respecter les règles d'hygiène et d'HACCP

♦ DIMENSION HUMAINE		♦ DIMENSION TECHNIQUE	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Etre disponible</li> <li>• S'adapter aux réalités de fonctionnement d'une cuisine de collectivité</li> <li>• Etre ponctuel</li> <li>• Avoir une bonne présentation</li> <li>• Travailler en équipe</li> <li>• Respecter les données de fabrication et de nettoyage du responsable de Pôle</li> <li>• Etre discret</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Assurer la confection des repas en respectant les directives</li> <li>• Connaître parfaitement le métier (modes de cuissons, sauces, recettes, décorations et présentations des plats, etc.)</li> <li>• Maitriser les techniques de liaison froide ou chaude</li> <li>• Assurer les prises de températures et leur suivi</li> <li>• Veiller aux qualités organoleptiques et au respect des différents modes de fabrication</li> <li>• Veiller au bon fonctionnement des matériels de cuisine par un entretien soigné et minutieux.</li> <li>• Assurer le suivi des plans de nettoyage</li> <li>• Effectuer la vaisselle en lien avec l'équipe</li> <li>• Savoir utiliser les outils informatiques</li> </ul>	
♦ DIMENSION ENVIRONNEMENTALE		♦ DIMENSION ECONOMIQUE	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Etre à l'écoute des besoins des usagers et des attentes des Elus</li> <li>• Rendre compte de son travail à son n+1</li> <li>• Travailler avec les différents services partenaires</li> <li>• Valoriser le service avec des fabrications saines et de qualités</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Respecter le matériel</li> <li>• Utiliser les doses de produits appropriés</li> <li>• Eviter le gaspillage</li> <li>• Respecter les grammages et les proportions définis par le responsable du Pôle</li> </ul>	

Visas

Validé par	Date	Signature
Titulaire du Poste Responsable du Pôle Directrice de l'EHPAD Directeur du CCAS M. le Président du CCAS		