FICHE DE POSTE

Chef de cuisine H/F

CONDITIONS D'EXERCICE	
Prérequis	CAP Cuisine et au moins 2 ans d'expérience dans un poste similaire
Spécificités du poste	Travail week-end et jours fériés

RATTACHEMENT	
Hiérarchique	Directeur de résidence H/F
Fonctionnel	Collaborateurs de la résidence
Subordination	Cuisinier H/F, Commis de cuisine H/F
Relations externes	Résidents et leur famille, fournisseurs

RAISON D'ÊTRE
Réalisation des menus et garantie de la qualité des repas servis aux résidents.

SOCLE COMMUN
Connaître l'organigramme et les métiers de l'entreprise
Appliquer et faire appliquer les consignes d'hygiène et de sécurité
Respecter la règlementation en matière de durée du travail
Respecter le règlement intérieur et les notes de service
Mettre en œuvre la politique de l'entreprise
Respecter les liens hiérarchiques et fonctionnels
Respecter la confidentialité et les valeurs de l'entreprise
Véhiculer une image positive de l'entreprise
Détenir le sens du collectif, du travail en équipe
Participer aux réunions liées à son activité
Assister aux formations prévues par le plan de développement des compétences
Utiliser les systèmes d'information et de communication nécessaires à son activité
Respecter le matériel et les outils mis à disposition

ACTIVITÉS PRINCIPALES

CONCEPTION ET SUIVI DES MENUS

- Élaborer des menus adaptés aux besoins nutritionnels et aux préférences des résidents en tenant compte de leur âge et de leurs spécificités alimentaires.
- Respecter les équilibres alimentaires en proposant des plats variés et équilibrés en fonction des saisons.
- Gérer le budget alloué pour les denrées alimentaires et veiller à optimiser les ressources.
- Assurer la mise en œuvre des menus proposés par Trans Gourmet de manière scrupuleuse.
- S'assurer que les plats préparés respectent les normes de qualité et de présentation.

GESTION DE LA CUISINE

- Garantir le bon fonctionnement de la cuisine en respectant les protocoles H.A.C.C.P. pour assurer l'hygiène et la sécurité alimentaire.
- Superviser la préparation des repas et la maintenance des équipements de cuisine pour assurer leur bon état de fonctionnement.

COORDINATION DE L'EQUIPE DE CUISINE ET GESTION DES RELATIONS AVEC LES FOURNISSEURS

- Répartir et coordonner les activités des aides de cuisine pour assurer une efficacité optimale de l'équipe.
- Assurer la formation et le suivi du personnel de cuisine pour maintenir un niveau de compétences élevé.
- Entretenir des relations avec les fournisseurs et gérer les commandes pour assurer un approvisionnement régulier en produits alimentaires.

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

- Coordonner le nettoyage de la cuisine pour garantir sa salubrité et son hygiène.
- Veiller à la conservation appropriée des produits pour garantir leur fraîcheur et leur qualité.

COMPÉTENCES	
Savoir être	Leadership / Management
	Sens de l'organisation et de la gestion des ressources
	Réactivité / Autonomie / Rigueur

Savoir-faire général	Gestion des temps de cuisson
	Maîtrise des techniques culinaires
	Dextérité manuelle pour manipuler les aliments et réaliser des présentations attrayantes des plats
Savoir-faire technique	Maîtrise des préparations et cuissons de plats en respectant les normes de qualité et de présentation
	Connaissance des normes H.A.C.C.P. pour mise en place et application
	Gestion du temps de préparation des plats
	Adaptabilité des recettes pour répondre aux spécifiques et régimes alimentaires

Cette fiche de poste peut, en cas de besoin, être adaptée aux évolutions de la résidence et aux normes ou règlementations. En aucun cas, elle ne doit être considérée comme exhaustive.
Le salarié atteste avoir bien pris connaissance de sa fiche de poste et s'engage à la respecter.

Nom et Prénom du collaborateur :
Date :
Signature :