FICHE DE POSTE

Cuisinier H/F

CONDITIONS D'EXERCICE	
Prérequis	1 ou 2 ans d'expérience dans un poste similaire
Spécificités du poste	Travail week-end et jours fériés

RATTACHEMENT	
Hiérarchique	Chef de Cuisine H/F
Fonctionnel	Collaborateurs de la résidence
Subordination	Aucune
Relations externes	Résidents et leur famille

RAISON D'ÊTRE
Concevoir et réaliser les menus pour nos résidents en respectant les normes d'hygiène et de sécurité alimentaire.

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 PRÉPARATION DES REPAS

- Concevoir des menus adaptés à l'âge et aux besoins des résidents, en respectant les équilibres alimentaires et les saisons.
- Préparer les repas en suivant les recettes et les consignes établies.
- Assurer la découpe, l'épluchage, la cuisson et l'assemblage des ingrédients.
- Utiliser différentes techniques de cuisson (grillade, poêle, four, etc.) pour préparer les plats.
- Veiller à la présentation esthétique des plats avant leur distribution.

GESTION DES APPROVISIONNEMENTS ET DES STOCKS

- Participer à la préparation des commandes en fonction des besoins en denrées alimentaires.
- Réceptionner les livraisons de produits alimentaires et vérifier leur conformité aux normes de sécurité et de qualité.
- Gérer les stocks de manière efficiente en suivant les protocoles de gestion des entrées et sorties.
- Surveiller les dates de péremption des produits et veiller à leur rotation pour éviter le gaspillage alimentaire.

RESPECT DES NORMES D'HYGIENE ET DE SECURITE

- Suivre les protocoles de la méthode H.A.C.C.P. pour garantir la salubrité alimentaire.
- Appliquer les règles d'hygiène personnelle, comme le port des équipements de protection individuelle et le respect des normes de propreté.
- Assurer l'entretien régulier des équipements de cuisine et des surfaces de travail.
- Veiller à la conservation adéquate des produits alimentaires pour prévenir les risques sanitaires.

COLLABORATION AVEC L'EQUIPE DE CUISINE ET LA DIRECTION

- Travailler en étroite collaboration avec les autres membres de l'équipe de cuisine pour assurer une coordination efficace et une communication fluide.
- Participer aux réunions et aux échanges d'informations concernant les menus, les stocks, les événements spéciaux, etc.
- Assister le cuisinier responsable en l'absence de ce dernier et collaborer avec la direction pour assurer le bon fonctionnement de la cuisine.

MAINTIEN DE L'ENVIRONNEMENT DE TRAVAIL PROPRE ET SECURISE

- Veiller à la propreté et à l'ordre de la cuisine, en effectuant le nettoyage régulier des équipements, des surfaces et des ustensiles.
- Respecter les consignes de tri sélectif des déchets et s'assurer du bon fonctionnement des poubelles.
- Contribuer à la gestion des déchets et au respect des normes environnementales en recyclant lorsque cela est possible.

COMPÉTENCES	
Savoir être	Créativité culinaire – Sens de l'esthétique et de la présentation des plats
	Adaptabilité – Capacité à travailler sous pression
	Sens du service client – Esprit d'équipe – Communication
	Organisation et gestion du temps
	Respect des normes d'hygiène et de sécurité alimentaire
Savoir-faire général	Connaissance des techniques culinaires
	Capacité à élaborer des menus équilibrés en fonction des besoins des résidents
	Gestion des approvisionnements et des stocks – Respect des normes de stockage et de conservation des denrées alimentaires
	Connaissance des protocoles H.A.C.C.P. pour garantir la sécurité alimentaire
	Connaissance des allergies alimentaires courantes et régimes spécifiques des résidents
Savoir-faire technique	Maîtrise des différentes techniques de cuisson – préparation et transformation des ingrédients
	Gestion des commandes et des achats de denrées alimentaires
	Contrôle de la qualité des plats préparés
	Connaissance des procédures de nettoyage et d'entretien des équipements de cuisine
	Respect du tri sélectif des déchets

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 :