

FICHE DE POSTE CUISINIER(E)

1/ Définition générale

Le/la cuisinier(ère) a pour rôle de participer à l'ensemble des prestations de restauration, tout en respectant le budget défini par la résidence.

Il/elle est chargé(e) de la réalisation et du dressage des plats en s'assurant du respect des règles d'hygiène et de sécurité alimentaire.

Il/elle participe au maintien de bonnes relations avec les résidents.

Il/elle peut être amené par délégation, pendant les périodes d'absence du chef cuisinier, à effectuer certaines tâches relevant des missions de ce dernier.

2/ Conditions générales d'activité

- Localisation : Maison de retraite médicalisée
- Relation internes : l'ensemble des équipes de la résidence
- Relation extérieures : prestataires, fournisseurs, familles.
- Formation : CQP Cuisine, CAP cuisine, BEP Cuisine, BAC Pro Restauration ou expérience > 2 ans

3/ Les missions

- **Assurer la production quotidienne de la restauration de l'établissement :**
 - Participer à la réception, au contrôle et au rangement des marchandises livrées
 - Concevoir et réaliser les repas conformément aux fiches techniques DomusVi
 - S'assurer de la qualité des repas servis auprès des résidents, en étant présent en salle lors du service
 - Etre vigilant aux spécificités des déclinaisons et régimes prescrits (notamment HP, textures modifiées)
- **Collaborer à la gestion du stock et du budget :**
 - Collaborer à la gestion financière du budget dédié
 - Déterminer les besoins en fonction des stocks
 - Participer au suivi des commandes
 - Participer à la réalisation de l'inventaire
- **Veiller à l'hygiène alimentaire et la maîtrise des risques**
 - Maîtriser et appliquer la réglementation HACCP
 - Connaître le plan de maîtrise sanitaire (PMS) et le mettre en application
 - Respecter les fiches techniques de sécurité des produits de nettoyage et désinfection
 - Utiliser les moyens de prévention mis à disposition en cuisine
- **Organiser et participer à l'entretien de la cuisine**
 - Veiller au bon fonctionnement des équipements et à leur entretien
 - Réaliser le nettoyage de la cuisine et de la plonge batterie

➤ **Participer à la vie de l'établissement**

- Se montrer pro-actif dans la vie de l'établissement et s'inscrire dans les projets développés : journée à thème, animation, organisation de buffet pour des évènements...)
- S'inscrire dans une démarche qualité

4/ Champs de responsabilités

- Positionnement dans l'organisation : Fait partie de l'équipe hôtellerie-restauration
- Rattachement hiérarchique : Directeur/Chef cuisinier

5/ Profil de la fonction

➤ **Particularité du poste**

- A la demande de la direction, participe activement aux commissions, sessions de formation et d'information proposées au sein de l'établissement et applique les recommandations et directives DOMUSVI.

➤ **Outils – protocoles mis à disposition**

- Procédures internes groupe et internes résidence
- Plan de maîtrise sanitaire
- Logiciel de commande

Cette fiche peut, en cas de besoin, peut être adaptée aux évolutions de la résidence et aux normes ou réglementations. En aucun cas, elle ne doit être considérée comme exhaustive.

Date de remise en main propre et signature du salarié :