



CUISINIER H/F

STATUT PÔLE SANTE

- FHP
- Convention Collective du 18 avril 2002
- EMPLOYE

STATUT POLE SENIORS

- SYNERPA
- Convention Collective du 18 avril 2002 & annexe du 10 décembre 2002
- EMPLOYE

QUALIFICATION

- CAP de cuisine à Bac pro restauration ou première expérience significative en restauration traditionnelle ou collective.

EXPERIENCE REQUISE

- Idéalement une première expérience en restauration traditionnelle et/ou restauration collective.
- Une expérience en restauration collective Santé est un plus différenciant.

POSITION DANS L'ORGANISATION

- Rattachement hiérarchique : Chef gérant, Responsable hôtelier ou faisant office de.
- Rattachement fonctionnel : Responsable hôtelier ou faisant office de.

Missions principales

- ASSURER LA PRODUCTION QUOTIDIENNE DES RECETTES ET MENU
- ASSURER UN REGARD DE GESTION DANS LES ACTIVITÉS DE PRODUCTION ET DE SERVICE
- PARTICIPER A L'HYGIENE, LA SECURITE ET LA DEMARCHE QUALITE
- PARTICIPER A LA VIE DE L'ETABLISSEMENT

Missions principales et activités

ASSURER LA PRODUCTION QUOTIDIENNE DES RECETTES ET MENU

- Réaliser la fabrication en assurant une coordination dans le processus de fabrication entre les préparations froides et les préparations chaudes.
- S'assurer de la qualité des repas servis auprès des Résidents/Patients.
- Etre vigilant sur la réalisation des recettes du menu et de son équilibre alimentaire, et respecter les prescriptions médicales des régimes alimentaires stricts.
- Respecter les quantités à produire par le respect des quantités précises à sortir = bon de production.
- Etre le garant du respect des grammages et des produits référencés permettant d'assurer l'équilibre financier du CRJ.
- Respecter le cahier de grammage lors des phases de service en salle à manger ou lors des étapes de dressage des assiettes.

ASSURER UN REGARD DE GESTION DANS LES ACTIVITES DE PRODUCTION ET DE SERVICE

- Contrôler les livraisons à réception (contrôle quantitatif et qualitatif) en relation avec le bon de livraison et le bon de commande.
- Peut être amené à superviser l'activité de distribution des repas par l'équipe de restauration sur demande du Chef ;
- Peut être amené à gérer les sorties journalières alimentaires (petit déjeuners, déjeuner, goûter, dîner) en respectant les dotations, les grammages par convives.
- Contrôler les livraisons à réception (contrôle quantitatif et qualitatif) en relation avec le bon de livraison et le bon de commande.
- Peut être amené à gérer les approvisionnements dans la perspective d'une absence planifiée ou exceptionnelle (élaboration et passage des commandes auprès des fournisseurs référencés). Cette délégation se faisant sous la demande du Directeur d'Etablissement uniquement.



- Peut être amené à devoir valider sur le journal des achats informatique les livraisons du jour ou réalise une demande d'avoir dans les 24h si un problème est rencontré sur la livraison.
- Peut être amené à réaliser le dernier jour du mois l'inventaire du stock alimentaire, boissons et produits non alimentaires en cuisine.
- Maîtriser le Coût de Revient Journalier (CRJ) en respectant les menus et les recettes à produire ainsi que les quantités à servir par convives.
- Garantir le CRJ en limitant les pertes. En cas de détection de problème, informer immédiatement son supérieur hiérarchique direct.

PARTICIPER A L'HYGIENE, LA SECURITE ET LA DEMARCHE QUALITE

- Respecter dans son quotidien le PMS Korian et les procédures en place en cuisine.
- Signaler immédiatement au Chef ou au Directeur tout dysfonctionnement sur les matériels et équipements pouvant mettre en péril la sécurité alimentaire, la sécurité au travail et/ou la démarche qualité de l'Etablissement.
- Peut être amené à proposer des personnalisations du plan de nettoyage afin de garantir l'entretien et la désinfection des équipements et des locaux au quotidien.
- S'assurer du respect des gestes et postures dans son quotidien en cuisine ou des personnes travaillant sous sa responsabilité.
- Être garant dans son quotidien du respect des procédures HACCP et de la sécurité alimentaire suivant la réglementation en vigueur.

PARTICIPER A LA VIE DE L'ETABLISSEMENT

- Se montrer proactif dans la vie de l'établissement et s'inscrire dans les projets développés : journée à thème, animations, organisation de buffet pour des événements etc...
- S'inscrire pleinement dans la démarche qualité de l'établissement en la mettant en œuvre dans son quotidien.

Connaissances attendues et compétences clés requises

- Maîtriser les normes HACCP, la sécurité au travail et les équipements.
- Capacité à travailler en équipe dans le respect des consignes données.
- Capacité à travailler en synergie avec les autres services afin de maintenir la cohésion des tâches à réaliser.
- Savoir gérer son stress au quotidien dans les phases de préparation et/ou de service.
- Être rigoureux aussi bien dans la préparation des repas, dans les opérations de nettoyages et dans la gestion au quotidien des quantités à produire.
- Savoir maîtriser un plan de production et respecter les quantités à produire au quotidien.
- Savoir-être et Savoir-faire afin de faire évoluer les prestations dans une démarche d'amélioration continue.
- Se montrer volontaire et apporteur de solutions face aux demandes des clients mais aussi dans l'actualité de l'établissement en générale.
- Respecter les fiches techniques de préparation.

Relations de travail

- **Relations internes**
 - > L'ensemble des équipes de l'Etablissement.
- **Relations externes**
 - > Résidents / Patients
 - > Familles
 - > Clients externes
 - > Fournisseurs
 - > Auditeurs externes (éventuels)









ANNEXE


1. Niveau attendu des connaissances et compétences

CUISINIER H/F


Compétences métier

- Mettre en œuvre les techniques de production en cuisine et en pâtisserie 
- Maîtriser les règles d'hygiène, de sécurité alimentaire et de sécurité au travail* 
- Contrôler / réceptionner les marchandises 
- Maîtriser les variations de textures* 
- Respecter les DLC / DLUO, des températures et des quantités 
- Dresser les assiettes dans le respect des standards de qualité du Groupe 










Compétences managériales

- Prendre ponctuellement la responsabilité de l'animation d'une équipe 

Compétences informatiques

- Utiliser les outils bureautiques de base (Word, Excel, Emails)* 

Compétences comportementales

- Sens du service 
- Créativité 
- Etre force de proposition 
- Esprit d'équipe / Coopération 
- Gestion du stress 
- Rigueur / Fiabilité 
- Empathie 
- Transmettre des connaissances 
- Adaptabilité 
- Capacité à apprendre 

*Pouvant être formé en interne



2. Passerelles métiers

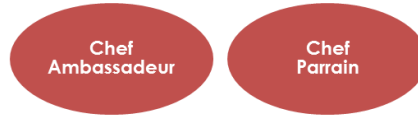
Métiers menant à cette fonction :

- Commis de cuisine
- Employé Polyvalent de Restauration

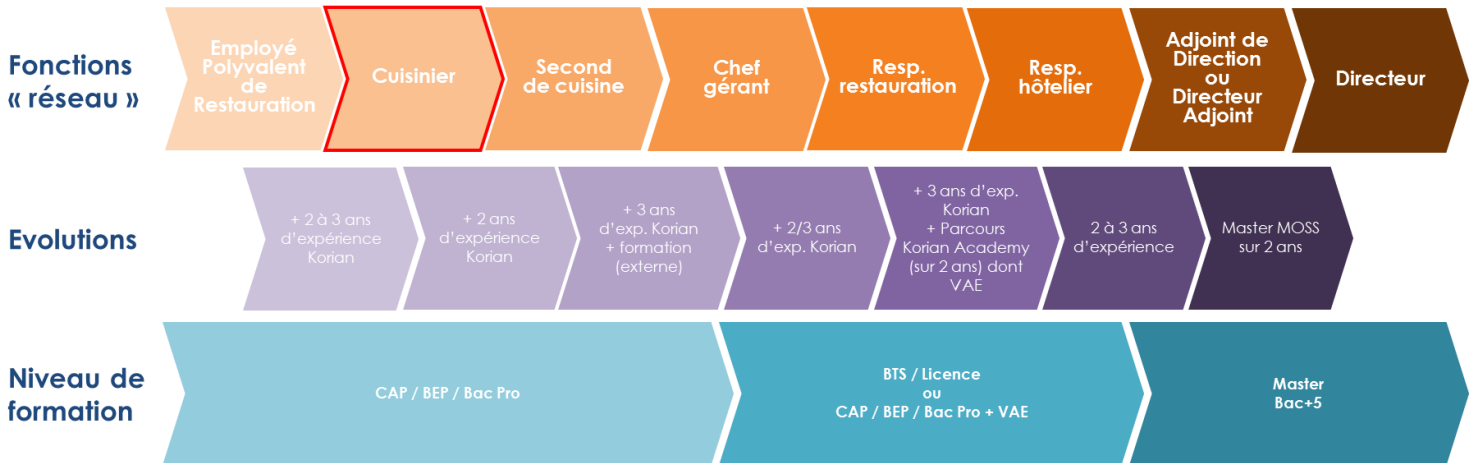
Métiers auxquels peut mener cette fonction :

1. Second de cuisine
2. Chef gérant

Missions ponctuelles



Multi-sites,
SSR +100 lits
ou standing



3. Exemple de passerelle métier : Cuisinier >> Chef gérant

Compétences clés « Cuisinier »

- HACCP / Hygiène - Sécurité - Traçabilité
- Gestion du service (déjeuner, dîner)
- Travail en équipe
- Qualité / Amélioration continue
- Rigueur
- Créativité
- Maîtrise des techniques culinaires
- Gestion d'un plan de charge de production

Compétences clés « Chef gérant »

- HACCP / Hygiène - Sécurité - Traçabilité
- Gestion du service (déjeuner, dîner)
- Travail en équipe
- Qualité / Amélioration continue
- Rigueur
- Créativité
- Maîtrise des techniques culinaires
- Gestion d'un plan de charge de production

- Management / Animation ++
- Achats / Budget / Stocks / CRJ ++
- Informatique / Logiciels +