

79230 PRAHECQ

## **CUISINIER**

Sous la responsabilité hiérarchique du Président du C.C.A.S et du Directeur

Sous la responsabilité fonctionnelle du responsable de cuisine

En collaboration avec l'IDEC

### **1. Relation aux usagers**

- Renseigner et diffuser une information auprès des usagers et notamment sur son activité
- Adapter son comportement au public concerné
- Identifier et répondre aux demandes

### **2. Organisation de son activité**

- Organiser son travail en fonction des objectifs définis des priorités et des contraintes
- Gérer l'approvisionnement en aliments et fournitures
- Evaluer les stocks
- Evaluer les besoins
- Passer les commandes en fonction des objectifs d'achats (livraisons ...)
- Négocier les prix et modalités (coût, qualité ...)
- Assurer les relations avec les fournisseurs
- Réceptionner les marchandises
- Contrôler les marchandises
- Stocker les marchandises
- Participer à l'élaboration des menus
- Préparer les repas dans le respect des menus préétablis
- Réaliser des recettes
- Vérifier la préparation des plats (goût, qualité, présentation ...)
- Respecter les régimes et préparer des plats adaptés aux résidents

### **3. Hygiène et sécurité**

- Respecter strictement les règles d'hygiène et de sécurité : HACCP, PMS
- Assurer l'entretien de son matériel
- Signaler tout dysfonctionnement auprès du Responsable maintenance
- S'informer de la réglementation

#### **4. Communication**

- Signaler tout dysfonctionnement auprès de la direction
- Rendre compte de façon orale ou écrite
- Participer aux réunions concernant son activité
- Répondre au téléphone
- Assurer une bonne coordination avec les autres secteurs d'activités

#### **5. Respecter la réglementation**

- Respecter le secret professionnel et faire preuve de discrétion
- Respecter les bonnes pratiques
- Respecter le règlement intérieur
- Respecter la charte des droits et liberté de la personne âgée
- Signaler les événements indésirables à la personne compétente