

Profil de poste

Cuisinier – EHPAD VIGNE AUX ROSES

TITRE / METIER

Cuisinier en EHPAD

CADRE STATUTAIRE

Catégorie C – Filière Technique

Cadre d'emplois : Adjointes techniques ou agents de maîtrise territoriaux

SERVICE D'AFFECTION

Direction Autonomie

LIEU D'EMBAUCHE

EHPAD Vigne aux Roses

POSITION HIERARCHIQUE

L'agent est placé sous la responsabilité hiérarchique de l'adjoint de direction, et sous la responsabilité fonctionnelle du responsable de cuisine

MISSIONS

- Participation aux activités de production, de distribution des repas et d'entretien des locaux et matériels
- Participation à la vie de l'établissement

CONDITIONS D'EXERCICE

- L'agent exerce son activité dans un des établissements qui offrent aux personnes âgées valides ou en perte d'autonomie un logement, des services et des loisirs.
- Travail en équipe ou seul dans des locaux appropriés
- Suivant les besoins l'agent peut être amené à apporter son concours dans un autre EHPAD.
- Ce poste nécessite une grande polyvalence (cuisine – entretien de locaux – mise en place du couvert et service en salle ou en chambre ...)
- 35 heures hebdomadaires,
- Travail organisé suivant un planning comportant des roulements sur plusieurs semaines y compris week-ends et jours fériés avec horaires continus et/ou discontinus
- Les conditions d'exercice sont stipulées dans le règlement intérieur des résidences pour personnes âgées de la ville de La Roche sur Yon

CONTRAINTES ET DIFFICULTES DU POSTE

- Risques professionnels de la restauration collective
- Respect des règles d'hygiène – contrôle des services vétérinaires
- Pénibilité physique (station debout prolongée, port de charges, rythme soutenu lors du service de table – exposition à la chaleur ou au froid suivant la zone de travail)
- Obligation de porter des vêtements professionnels et des équipements de sécurité
- Utilisation de produits détergents
- Disponibilité pour un service 7/7 (remplacement possible à la dernière minute, y compris WE)
- Les congés sont pris par roulement, les récupérations fixées par la Direction en fonction du plan de travail.

RELATIONS FONCTIONNELLES

A l'intérieur de l'établissement avec :

- La direction de l'EHPAD, le chef cuisinier (congés, absences, récupérations, organisation)
- l'ensemble des agents de l'établissement
- les résidents et leur famille

En dehors de l'établissement :

- les services de la direction action sociale, santé, solidarité
- les services municipaux (CMR, DRH, CTM...)
- les fournisseurs et les livreurs
- les entreprises de maintenance

ACTIVITÉS

Principales

- Participation à la production des repas ou à leur remise en température
- Réception, contrôle des produits (date de péremption et qualité), stockage des denrées livrées par les fournisseurs
- Entretien courant et rangement du matériel utilisé
- Nettoyage des locaux et du matériel conformément aux règles d'hygiène HACCP
- Tri et évacuation des déchets courants

Spécifiques

- Gestion des effectifs prévisionnels, des sorties journalières, des commandes et suivi des stocks de la cuisine en collaboration avec le chef cuisinier ou en son absence.

COMPÉTENCES ET QUALITÉS REQUISES

Diplômes

- CAP cuisinier ou équivalent

Savoir-faire et savoirs

- Connaître les techniques culinaires de base, les denrées alimentaires, la diététique, la présentation et la décoration des plats, les textures modifiées
- Respecter impérativement les délais et consignes de fabrication (régimes...)
- Proposer des techniques de production alimentaire adaptées à la perte d'autonomie
- Connaître les règles d'hygiène de la méthode HACCP
- Connaître les produits de nettoyage et de désinfection
- Connaître les règles de base du tri sélectif
- Connaître et respecter les règles de sécurité liées aux techniques d'entretien et du matériel
- Avoir une bonne pratique des gestes et postures de la manutention manuelle
- Etre en capacité de détecter tout incident pouvant mettre en cause la sécurité des résidents
- Etre sensibilisé à l'informatique

Personnelles

- Ecoute et sens du contact avec la personne âgée, et savoir identifier ses besoins et ses goûts
- Aptitude pour le travail en équipe au sein d'une collectivité
- Disponibilité, discrétion
- Organisation, rigueur et dynamisme
- Respect de l'usager et des collègues
- Respect du matériel mis à disposition

Autonomie et responsabilité

- Responsable de l'utilisation du matériel
- Remplacement éventuel du chef cuisinier en son absence
- Risque pénal en cas de fautes professionnelles (toxi-infections alimentaires ou non respect d'un régime entraînant des malaises chez les convives)

AVANTAGES LIES AU POSTE

- Régime indemnitaire afférent à la collectivité
- Prime Ségur
- Prime annuelle
- CNAS / COSEL