

FICHE DE POSTE CUISINIER CHEF – EHPAD LES VALBERES

I MISSION – FONCTIONS PRINCIPALES

Sous l'autorité du Directeur (voir organigramme)

Il est responsable de la cuisine, de la production et de la qualité, de la diversité et de la présentation des repas.

Il transforme les produits frais en produits finis par diverses préparations et cuissons, en respectant les règles d'hygiène (HACCP et PMS) et en soignant la qualité, la diversité et la présentation des repas selon les fiches techniques de la société Barboteu.

.

II DESCRIPTIONS DES ACTIVITES

1 Technicité

Le responsable de la cuisine doit avoir des connaissances en cuisine, boucherie, pâtisserie, diététique et gestion. Il organise les commandes et gère les stocks. Il participe aux réunions d'élaboration des menus en lien avec le personnel Diététicien de la société prestataire. Il veille sur la production, et la qualité de la prestation fournie. Il fait respecter les règles d'hygiène en cuisine. Il est responsable du respect de la méthode HACCP (Analyse des risques, point critique pour leur maîtrise) ainsi que le PMS (Plan de Maitrise Sanitaire) .

2 Information

Il s'informe auprès des services médicaux et de la clientèle de la qualité des repas. Il participe aux Commissions des Menus et au CVS sur invitation. Il informe les services vétérinaires en cas d'anomalies sur la fraîcheur de certains produits frais. Il rend compte à son personnel de certaines mesures prises par la direction.

Il informe le personnel de cuisine (hygiène, cuisine, techniques). Il prévient les services techniques en cas de panne sur les machines. Il sensibilise le personnel à une bonne gestion de la cuisine. Il participe aux inspections de la DDPP et répond aux observations faites par la DDPP en corrigeant les anomalies relevées. (Direction Départementale Protection des Populations)

3 Communication / Relation

Il est en relation directe avec le directeur, les fournisseurs, les services médicaux, les services techniques et généraux.

4 Contribution / Économique

elle se traduit par:

- la gestion rigoureuse du budget (coût des repas, limitation des pertes)
- le respect des clauses du cahier des charges pour les marchandises
- le respect des règles d'hygiène et HACCP.

Le Directeur
Vincent PHILIPPE
Mis à jour le 8.12.2025