



ASSOCIATION

**Joseph Sauvy**

**Pôle Handicap et Parcours**

## FICHE DE POSTE

P1/5

**Intitulé du poste : CUISINIER**

**Nature du poste : Employé non cadre**

**Etablissement :**

**Diplôme :**

**FOYER D'HEBERGEMENT CHARLES DE MENDITTE**

TITULAIRE à minima d'un CAP Cuisine ou équivalent en expérience professionnelle ou VAE.

Cet emploi correspond à une évolution professionnelle depuis le poste de Commis de Cuisine de niveau III, ou depuis une fonction d'employée technique de restauration (niv III). Un salarié peut également y accéder à l'embauche s'il ou elle dispose des qualifications et de l'expérience requise. Cet emploi requiert des compétences techniques acquises lors d'une formation qualifiante au minimum CAP cuisine **ou** un CQP Cuisinier(e) de l'industrie hôtelière.

La fonction requiert une maîtrise des activités, acquises au cours d'une expérience dans le secteur de la restauration collective ou traditionnelle.

Outre un véritable intérêt pour la cuisine et la créativité culinaire, la fonction nécessite un véritable esprit d'équipe. Méthodique et organisé, il/elle sait s'adapter au rythme et au besoin du service. Sa rapidité d'exécution et son souci de la qualité sont d'excellents atouts pour réussir dans le poste.

**Convention collective nationale du travail des établissements et services pour personnes inadaptées et handicapées du 15 mars 1966**

### PRESENTATION DU SERVICE

Positionnement de cette personne dans l'organigramme du service :

N+1 Chef gérant du site

N+2 Madame Nadine SABARDEILL Directrice-adjointe

N+3 Monsieur François BONNEAU Directeur-adjoint Pôle Handicap et Parcours

Ce document n'est pas contractuel, il définit les contours du poste sans être exhaustif, il peut évoluer.

## MISSIONS DU POSTE

<p>Missions principales du poste :</p>	<p>Le cuisinier est en charge de la préparation et la production des plats, mets et repas. Dans le cadre de sa mission, il / elle :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Elabore les préparations froides et chaudes dont il garantit la qualité</li> <li>• Optimise et adapte l'organisation de sa production pour répondre aux besoins du service</li> <li>• Le cuisinier de collectivité élabore et cuisine des plats en accord avec la charte qualité de l'établissement dans lequel il opère.</li> <li>• Participe à l'approvisionnement et au stockage des denrées</li> <li>• Contribue activement à la mise en œuvre du Plan de Maîtrise Sanitaire (PMS) et applique les normes HACCP, applique les règles d'hygiène et de sécurité (alimentaire, des personnes..)</li> <li>• Assure la distribution de la prestation et contribue à l'accueil et la satisfaction des convives</li> <li>• Participe à l'Élaboration d'une liste prévisionnelle de produits nécessaires aux réalisations culinaires</li> </ul>
<p>Activités du poste :</p>	<p>Prépare, cuisine des plats, des mets ou des repas.  Epluchage et lavage des fruits et des légumes  Préparation des poissons (bridage, bardage, vidage, tranchage, ...) et des viandes  Dosage et assemblage des ingrédients et produits culinaires  Cuisson ou réchauffage des poissons, légumes et viandes  Dressage des plats pour le service (présentation, assemblage, finition, ...)  Met en œuvre des techniques et des règles de fabrication culinaire.  Intervient lors de la finition des plats et contrôle leur qualité.  Assure la réception, le stockage, la fabrication, la distribution et le conditionnement de la production.</p> <p>➤ <b><u>Hygiène, Sécurité et Environnement, démarche HACCP et PMS</u></b></p> <p>Le cuisinier respecte les consignes de sécurité relatives :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• aux exigences réglementaires</li> <li>• aux dispositions spécifiques au site et à la politique sécurité du client donneur d'ordre (consignes issues du Document Unique d'Evaluation des Risques, du Plan de prévention, ....)</li> <li>• aux engagements Prévention – Santé et Sécurité au Travail définis dans l'Etablissement</li> </ul> <p>son action porte plus particulièrement sur :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• il /elle porte les Equipements de Protection Individuel au Travail (EPI)</li> <li>• Il / Elle participe aux actions de formation et de prévention sur la sécurité au travail</li> <li>• Il/ Elle remonte à sa hiérarchie toute anomalie ou dysfonctionnement d'un équipement et plus généralement toute situation dangereuse pour lui/elle ou un tiers, qu'il /elle serait amené à constater.</li> <li>• Il /Elle respecte les consignes de préservation de l'environnement de la cuisine du foyer et fait remonter tout incident (fuite d'eau...panne) ou information pouvant porter atteinte à la préservation de l'environnement.</li> </ul>

Intérêts et contraintes du poste	<p>Connaît et applique les procédures de nettoyage des matériels et des locaux          Son expérience lui permet d'identifier et d'éviter les situations à risque dans l'exercice de sa fonction          Applique la démarche HACCP          Connaît et respecte les dispositions contractuelles relatives à l'élaboration des repas.          En fonction des besoins de l'Association SAUVY et des opportunités, le poste peut ouvrir sur des évolutions dans différentes filières métiers.          Peut-être positionné sur divers postes similaires de l'Association Joseph SAUVY.</p>
Champ d'autonomie et de responsabilité	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Applique les modes opératoires en vigueur et respecte strictement les règles sanitaires du HACCP sur lesquelles il/elle a été formé(e).</li> <li>• Contrôle la qualité de sa production, sur la qualité gustative comme sur la présentation.</li> <li>• Dispose de suffisamment d'autonomie et de marge de manœuvre pour traiter des cas inhabituels et intégrer les aléas, tout en délivrant les résultats attendus.</li> <li>• Respecte les horaires de travail.</li> <li>• Prend soin du matériel et des locaux mis à sa disposition</li> </ul>
Champ des relations	<p>Rend compte auprès de sa hiérarchie du travail effectué          La fonction requiert une relation d'accueil et d'information des convives.          Participe à l'animation du site.</p> <p>Transmettre son savoir-faire          Adopte un comportement avenant, professionnel et respectueux en toutes circonstances vis-à-vis des convives et des tiers, compatible avec la spécificité du travail en cuisine : égalité d'humeur, prise de distance par rapport aux risques de conflit,...</p> <p>Travaille en équipe          Entretient des rapports cordiaux et respectueux vis-à-vis de ses collègues, quels que soient leur âge, sexe, statut, origine ou religion.          A en permanence une tenue propre en salle et adaptée au poste en relation avec les convives.</p>

COMPETENCES REQUISES POUR LE POSTE	
<p><b>SAVOIR</b></p> <p>- CONNAISSANCES THEORIQUES ET PRATIQUES</p>	<p>Application des règles d'hygiène et de sécurité en vigueur          Contrôle du rangement, du stockage des produits et matériels en fonction des consignes et de la législation en vigueur          Port d'une tenue professionnelle conforme à la législation hygiène et sécurité          Connaît et applique les procédures de nettoyage des matériels et des locaux          Connaît et applique l'ensemble des règles d'hygiène et de sécurité</p>

Ce document n'est pas contractuel, il définit les contours du poste sans être exhaustif, il peut évoluer.

	<p>relatives au stockage et à la conservation des denrées alimentaires          Connaît et applique l'ensemble des règles d'hygiène et de sécurité</p> <p>Son expérience lui permet d'identifier et d'éviter les situations à risque dans l'exercice de sa fonction          Applique la démarche HACCP          Connaît et respecte les dispositions contractuelles relatives à l'élaboration des repas.</p> <p>Connaît les caractéristiques des différents produits pour optimiser leur utilisation.</p>
<p><b>SAVOIR FAIRE</b></p> <p>- TECHNIQUES ET METHODOLOGIQUES</p>	<p>Maîtrise des techniques culinaires élaborées lui permettant de garantir la qualité de sa production          Maîtrise l'ensemble des procédures d'hygiène alimentaire à mettre en œuvre pour garantir la sécurité alimentaire.</p> <p>Peut tenir les différents postes de travail au sein de la cuisine, ou sur d'autres sites de l'Association Joseph SAUVY et s'organiser pour optimiser sa production          Son savoir-faire lui permet de mener plusieurs opérations dans le même temps          Sait intégrer les aléas et choisir la/les solutions les plus appropriées en fonction des directives reçues          Participe en fin de service au nettoyage de son poste de travail et de la cuisine.          Participe à la longue vaisselle et batterie.          Connaît et applique les procédures de nettoyage des matériels et des locaux          Connaît et applique l'ensemble des règles d'hygiène et de sécurité relatives au stockage et à la conservation des denrées alimentaires          Connaît et applique l'ensemble des règles d'hygiène et de sécurité</p> <p>Participe à la réalisation de l'inventaire</p>
<p><b>SAVOIR ETRE</b></p> <p>- COMPORTEMENTS SOCIAUX ET PROFESSIONNELS</p> <p>- ATTITUDES RELATIONNELLES DE COMMUNICATION</p> <p>ATTITUDE ETHIQUE</p>	<p>L'emploi requiert la capacité à travailler en équipe et ponctuellement le suivi du travail de salariés de niveaux I, II ou III).</p> <p>Cela implique la capacité à transmettre son savoir-faire et exprimer des consignes claires, orales ou écrites, permettant l'accomplissement du travail.</p> <p>Réaliser la chaîne des opérations dans la stricte application des règles d'hygiène et de sécurité et selon les règles de l'art          Utiliser son savoir-faire en fonction de commandes variables          Appliquer un processus de fabrication à partir de consignes générales et d'outils plus spécifiques (fiches techniques)          Faire preuve de rigueur dans l'application des règles et habitudes communes          Réagir en temps réel aux aléas, aux dysfonctionnements</p>

Date de dernière mise à jour	04/01/2020	Version 01
Rédacteur	François BONNEAU	
Approbateur	Nadine SABARDEIL	
Validation	François BONNEAU	