



ASSOCIATION

Joseph Sauvy
Plateforme Handicap
Et Parcours

FICHE DE POSTE

1 – DENOMINATION DU POSTE

Chef de cuisine

2 – DEFINITION DU POSTE

Le chef de cuisine doit connaître le fonctionnement d'un restaurant d'application/pédagogique avec l'accueil de public extérieur. Il/Elle devra conjuguer son savoir être et son savoir-faire dans l'accompagnement des personnes accueillies sur son atelier afin de les préformer au métier de la restauration. Le(a) professionnel(le) accompagne l'adolescent dans le cadre d'un projet personnalisé conçu pour lui et avec lui, sa famille et l'équipe pluridisciplinaire.

3 – SERVICES DE RATTACHEMENT :

Plateforme Handicap et Parcours

Lieu : Port-Vendres IME La Mauresque

• 4 – MISSION DU POSTE :

- Encadrer un groupe d'adolescents dans l'apprentissage de gestes professionnels au sein de l'atelier cuisine,
- Evaluer les besoins professionnels,
- Enseigner l'ensemble des fondamentaux théoriques nécessaires aux métiers de la restauration,
- Aider les jeunes à développer leurs compétences dans une approche bienveillante et contenante : évaluation, adaptation, orientation,
- Assurer le fonctionnement du restaurant pédagogique (élaborer les menus, soutenir les jeunes dans la préparation des plats),
- Veiller et anticiper l'orientation la plus adaptée à la personne accueillie,
- Inscrire l'intervention dans une dynamique partenariale,
- Préparer les jeunes à s'adapter au monde du travail afin d'accéder à la RSFP
- Etre co-référent du suivi professionnel du projet des jeunes désirant se former aux métiers de bouche (évaluation, mise en stage...)

• 5 – ACTIVITE DU POSTE :

- Assurer l'accueil et la sécurité des jeunes accueillis,

Institut Médico Educatif La Mauresque

Impasse Félix Mercader - 66660 PORT-VENDRES

Tél : 04 68 98 35 50 – Fax : 04 68 98 35 57 - e.mail : contact.ime.mauresque@asso-sauvy.fr

www.association-sauvy.fr

- Elaborer des menus en fonction d'un prix de vente,
- Elaborer des menus adaptés pour les personnes accueillies à l'atelier,
- Encadrer une équipe dont les personnes sont en situation de handicaps,
- Sélectionner les produits, les préparer selon les règles de base,
- Entretien des locaux : cuisine, plonge, légumerie, réserve, dépendances, vestiaires...,
- Réaliser des cuissons de légumes, viandes, poissons...,
- Préparer des sauces, pâtisseries, entremets...,
- Gestion des aléas, sens de l'anticipation,
- Participer aux différentes réunions de l'enseignement professionnel et institutionnelles.
- Assurer une relation éducative avec les jeunes qu'il accueille ; il organise et anime leur temps d'atelier, les accompagne dans l'exécution des tâches socioprofessionnelles. Il doit contribuer ainsi à développer et travailler leur autonomie et ce afin de les aider à réaliser leur projet professionnel.
- Respecter la restitution des écrits dans les délais impartis.
- Travailler en réseau et partenariat afin de participer à des temps d'échanges d'expériences et de pratiques innovantes,
- Conseiller pour la mise en œuvre d'actions spécifiques de son domaine d'intervention en direction du public accueilli,
- Communiquer et informer sur les impacts des évolutions du travail en lien avec son domaine d'activité,
- Assurer une fonction de tutorat par la formation de futurs professionnels,
- Assurer en équipe la cohérence de l'action socioprofessionnelle,
- Être garant des règles d'éthique et de déontologie inhérentes à ses accompagnements.

6 – ENJEUX :

- Favoriser la cohérence du projet socioprofessionnel avec les besoins et les attentes du jeune et de son entourage,
- Veiller à l'adaptation du poste de travail en fonction des capacités de la personne accompagnée,
- Développer et participer aux actions partenariales en faveur du jeune et de sa famille,
- Connaître et communiquer les missions de l'IME,
- Participer aux groupes de réflexion institutionnels ou inter-institutionnels,
- Mettre en place une démarche de veille documentaire, législatif et réglementaire,
- Inscrire ses actions dans une démarche bienveillante,
- Savoir ajuster et évaluer ses actions au regard des préconisations en vigueur,
- Garantir l'hygiène, la sécurité et la santé au travail des bénéficiaires.

7 – RELATIONS HIERARCHIQUES

Président de l'association Joseph Sauvy, Directeur Général, Directeur Plateforme « Handicap et Parcours »,
 Directeur de l'IME La Mauresque, Chef de Service IME La Mauresque.

8- DELEGATION DU SUPERIEUR HIERARCHIQUE

Pas de délégation

9 – RELATIONS FONCTIONNELLES INTERNES

Lien avec tous les professionnels du service

10 – PARTICIPATION A DES GROUPES DE TRAVAIL

Création et mise à jour de documents internes au service.

Démarche Qualité, Qualité de Vie au Travail, Démarche de Promotion de la Bienveillance.

11 – COMPETENCES REQUISES

- Diplômes CAP, BEP et/ou pas mentions complémentaires (pâtisserie, chocolat, œnologie) – ETS,
- Agreement de formation HACCP,
- Agreement de formateur : AFPA ou autres
- Permis B,
- Sensibilisation et connaissance de l'handicap,
- Organiser le travail d'équipe et poste individuel,
- Savoir gérer les approvisionnements,
- Connaître les produits par famille, les arts culinaires et les arts de la table,
- Savoir prendre soin du matériel qui est confié,
- Produire des écrits professionnels,
- Maitriser les techniques d'élaborations de plats à partir de denrées brutes, semi-élaborés (préparations, cuissons, remise en température...),
- Connaître les règles d'hygiène et de sécurité.

12 – SUGGESTIONS OU CONTRAINTES DUPOSTE

Temps de trajet / conduite conséquent.

13 – MOYENS DU POSTE

- Locaux adaptés,
- Véhicules de service,
- Budget professionnel pour projet,
- Matériel professionnel,
- Matériel administratif et informatique.

14 – ADAPTATIONS

Formations spécifiques,
Journées Colloques.

Cette fiche de poste est non exhaustive et sujette à évolution.