

FICHE DE POSTE CUISINIER ET COMMIS DE CUISINE EHPAD LES VALBERES

I MISSION – FONCTIONS PRINCIPALES

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

Le commis de cuisine remplace le cuisinier lors de ses repos et congés. Hors de ces remplacements le commis de cuisine effectue les tâches de plongeur.

II DESCRIPTIONS DES ACTIVITES

1 Technicité

Il applique les techniques et méthodes de cuisson selon les fiches techniques de la Société Barboteu. Il a des connaissances en boucherie, en pâtisserie et diététique. Il respecte les produits et les règles d'hygiène. Il sait accommoder les sauces. Il connaît les produits existant sur le marché. Il doit les utiliser en respectant les grammages.

Il entretient le matériel et accomplit les tâches imposées par la méthode " HACCP " (Analyse des risques, point critique pour leur maîtrise) sous la responsabilité de la Société Barboteu.

2 Information

Le cuisinier s'informe du travail du jour

Connaissance des menus (validés en accord avec la Société Barboteu)

Nombre de résidents

Mouvements du jour

Il doit se tenir informé du matériel performant qui se trouve actuellement sur le marché.

3 Communication / Relation

Il communique avec l'Infirmière Référente, et les Infirmiers(ères) pour les régimes spéciaux.

4 Contribution / Économique

Il contribue à éviter les pertes.

La qualité, la diversité des repas participent à la satisfaction des résidents. Par son savoir faire il produit au meilleur coût des repas de qualité.

Le Directeur
Christophe BOUTROS



Mis à jour le 19.11.2020