

Cuisinier – Résidence autonomie Oustaou

FILIERE – CADRE D'EMPLOI DE L'AGENT

- Filière technique
- Cadre d'emploi des adjoints techniques territoriaux
- Poste à temps complet (100%) – planning variable (Semaine A et semaine B)
- Groupe de fonction RIFSEEP : C1

DEFINITION DU POSTE

Le cuisinier de la Résidence Autonomie veille à la parfaite restauration des usagers de la résidence. Au-delà des considérations liées à la sécurité alimentaire, il veille à une adaptation permanente du régime alimentaire des personnes âgées, favorisant leur parfaite autonomie par une stimulation sensorielle.

Son attachement particulier au développement durable le mène à confectionner des repas en lien avec le territoire local, en utilisant des produits sains avec en tête l'objectif premier de valoriser au maximum les déchets issus de sa production.

Créatif, ses capacités de travail en équipe, d'organisation et de structuration de l'activité en font en maillon principal de la Résidence Autonomie.

POSITIONNEMENT DANS LA STRUCTURE

Hiérarchie : Le cuisinier est placé sous la direction du gestionnaire de la Résidence au sein du pôle de l'action sociale.

Elu de référence : L'élue de référence est la conseillère municipale spéciale, en charge de la résidence autonomie, Danièle CARELLO.

MISSIONS PRINCIPALES

- **Production et valorisation des préparations culinaires**
 - Interpréter les fiches techniques et mettre en œuvre les techniques culinaires dans le respect des bonnes pratiques d'hygiène
 - Gérer les stocks et les commandes, le suivi du budget décrit par le responsable de la résidence
 - Réceptionner et vérifier les denrées dans le respect de la méthode HACCP : relever et enregistrer les températures, respect des procédures de conservation des repas, de leur remise en température
 - Confectionner et adapter les plats dans le respect des règles de l'art culinaire, en intégrant les produits locaux, durables, biologiques

- Proposer des recettes créatives en les adaptant à l'usager de la Résidence. Tenir compte des régimes alimentaires particuliers prescrits par le personnel médical extérieur.
 - Participer au service en salle : dresser les tables, service à table, débarrassage et nettoyage
 - Nettoyer la cuisine et le matériel
 - Tri et évacuation des déchets ménagers courants
 - Préparer, nettoyer et entretenir le matériel
- **Assister le responsable d'Etablissement dans la démarche qualité**
 - Evaluer la qualité des produits de base et des réseaux d'approvisionnement
 - Respecter les procédures et effectuer les autocontrôles précisés dans le plan de maîtrise sanitaire.
 - Etre le garant de l'application du protocole HACCP
 - Intégrer dans l'ensemble du processus les objectifs d'écoresponsabilité dans la gestion du restaurant : maîtrise de la consommation des fluides et de l'énergie, réduction et tri des déchets, valorisation de ces derniers, ...

COMPETENCES REQUISES / DIPLOMES ET QUALIFICATIONS

- CAP ou BP cuisine/ arts culinaires / production et service en restauration
- Connaître et mettre en œuvre les normes H.A.C.C.P.

QUALITES REQUISES

| | <i>Notions</i> | <i>Autonomie</i> | <i>Maîtrise</i> | <i>Expertise</i> |
|--|----------------|------------------|-----------------|------------------|
| PRODUCTION ET VALORISATION DES PREPARATIONS CULINAIRES | | | | |
| Maniement du matériel, techniques d'utilisation | | | | X |
| Manipulation des produits | | | | X |
| Spécificités des règles d'hygiène | | | | X |
| Gestes et postures | | | X | |
| Qualité nutritionnelle | | | X | |
| Techniques culinaires adaptées à l'usager de la résidence | | | | X |
| Allergies alimentaires et besoins nutritionnels des résidents | | X | | |
| Qualité sensorielle | | | X | |
| Présentation et décoration des plats | | | X | |
| DEMARCHE QUALITE | | | | |
| Règles de tri | | X | | |
| Développement durable et vertueux | | X | | |
| HACCP | | | | X |
| Communication interpersonnelle et travail d'équipe | | X | | |
| Evolutions de l'environnement, des politiques publiques en direction des personnes âgées | X | | | |

RISQUES ASSOCIES AUX MISSIONS

- Agression, harcèlement et violence interne
- Troubles musculo-squelettiques – gestes et postures
- Risques psychosociaux
- Risque chimique et de contamination
- Amplitudes horaires

Equipements de protection individuelle : *gants, chaussures ou bottes, vêtements de travail*