



Chef de cuisine En EHPAD

Fiche de poste

Les missions :

Le chef de cuisine coordonne, dirige et supervise l'ensemble de l'activité cuisine. Vous serez chargé d'assurer la préparation des repas pour l'ensemble des résidents avec pour objectif de préserver l'autonomie de ces derniers dans le cadre de votre prestation de restauration et de porter attention à leurs demandes.

Rattachement hiérarchique direct du poste :

Sous la responsabilité des directeurs d'établissements et du directeur général

Les missions :

- Diriger une équipe de cuisine et coordonner le travail de l'ensemble du personnel sur plusieurs sites
- Suivre et contrôler la mise en place du service et le bon déroulement de celui-ci dans le respect des règles d'hygiène et de qualité établies par l'établissement
- Suivi et respect des menus et des plans de production
- Gestion des achats, stocks et des inventaires
- Suivi et archivage des audits réalisés par le laboratoire et actions correctives à réaliser
- Favoriser la communication avec les services internes (soignants dans les étages, cadre de santé, techniciens...) et les prestataires extérieurs (assistance technique, diététicienne, livreurs...)
- Participer aux réunions de préparations des menus et autres rencontres ponctuelles
- Participer aux commissions des menus
- Mener à bien une mission transversale
- Maitrise du budget alimentaire et maitrise des coûts

Les activités :

- Production et valorisation de préparations culinaires
- Suivi des fiches techniques tout en apportant son savoir-faire
- Application et contrôle de la méthode HACCP
- Mise en place et respect des menus
- Fabrication et contrôle des plats
- Suivi et contrôle du bon déroulement et de la qualité du service
- Vérification de la qualité des produits et des réceptions des marchandises
- Gestion des moyens de cuisine
- Veiller au bon entretien du matériel et des locaux
- Management et animation d'équipe
- Organisation du travail d'équipe
- Identification des dysfonctionnements et mise en place d'actions correctives
- Recueils des besoins en formation
- Mise en place et suivi du PMS (plan maitrise sanitaire)
- Planification des horaires des équipes
- Organisation des remplacements des absents



Profil recherché :

SAVOIRS :

- Production et valorisation des préparations culinaires
- Gestion des moyens de cuisine
- Management et animation d'équipe

SAVOIRS FAIRE :

- S'assurer que les textures proposées correspondent aux besoins des résidents (textures modifiées, manger-main...)
- Animer l'équipe et favoriser la motivation
- Prêter attention à l'équipe et aux besoins des résidents
- S'adapter aux modifications du service et/ou de la collectivité

SAVOIRS ETRE :

- Être organisé, rigoureux et méthodique
- Être autonome
- Aptitudes managériales : sens de l'écoute, sens du travail d'équipe, capacité à prendre des décisions
- Avoir le sens de l'initiative
- Gérer les situations de stress
- Capacités d'adaptation, réactivité
- Être ponctuel
- Savoir anticiper et gérer les confits

Formations :

- ⇒ Certificat d'aptitudes professionnelles (CAP) – brevet d'études professionnelles (BEP) cuisine
- ⇒ Bac pro cuisine
- ⇒ Bac technologique
- ⇒ Bac +2 : BTS hôtellerie restauration option art culinaire

Modalités de temps de travail et spécificités :

Conditions particulières d'exercice :

- Horaires en équipe
- Grande fréquence de travail en position debout
- Manutention de charge
- Exposition fréquente à la chaleur et au froid
- Contrôle par service vétérinaire
- Manipulation d'outils tranchants (couteaux, hachoirs...) et de produits dangereux
- Utilisation de machine, appareils électriques et outils de travail spécifiques
- Equipement de production individuelle (EPI)
- Port d'équipement adéquat (tenue professionnelle, charlotte, chaussure de sécurité...) et propre
- Utilisation informatique et de progiciels

