



EHPAD DU PAYS DE BRIVE

ZAC Les Beylies Hautes

2 Bd Roger Combe

19100 BRIVE LA GAILLARDE

Tél : 05 55 22 07 00

Fax : 05 55 22 07 11

Email : polegestion@ehpad-rivet-brive.fr

FICHE DE POSTE CUISINIER

Nom : Prénom : Grade :

Fonction : Cuisinier

1. Description

Le cuisinier travaille sous la direction du chef de cuisine et du second de cuisine.

L'activité du cuisinier s'exerce dans les différentes zones de préparation et de distribution de la prestation ainsi que dans le bureau dédié aux tâches administratives.

Le travail implique la station debout prolongée dans des conditions d'ambiance alternant le froid et le chaud selon les productions.

2. Missions

✚ Participe à la définition et à l'amélioration des prestations :

- ✓ Propositions en fonction de l'expérience en production
- ✓ Participe aux commissions de menus et de restauration
- ✓ Applique les décisions prises en commissions de menus et de restauration

✚ Assure le suivi des commandes repas :

- ✓ Vérifie les variations de commandes repas par rapport au prévisionnel (par service, par repas, par régime, par texture...)
- ✓ Réalise le conditionnement en respectant les prescriptions des fiches convives et signale les anomalies identifiées.

✚ Réalise les opérations de réception et gestion des stocks :

- ✓ Assure des opérations de contrôle des livraisons (quantité, qualité, Hygiène) (contrôle écrit obligatoire)
- ✓ Assure la saisie des entrées et des sorties de stocks sur le logiciel du service restauration
- ✓ Effectue les Mise en place à partir des besoins évalués et commandes repas (déstockages des besoins en production et ajustements)
- ✓ Réalise le suivi et le contrôle des stocks (rotation, sécurité, DLC, inventaires...)

✚ Réalise les opérations de production chaude / froide et de nettoyage :

- ✓ Participe à l'élaboration du planning de production hebdomadaire en concertation avec le chef et les autres cuisiniers
- ✓ Effectue les opérations de prétraitement



EHPAD DU PAYS DE BRIVE

ZAC Les Beylies Hautes

Tél : 05 55 22 07 00

2 Bd Roger Combe

Fax : 05 55 22 07 11

19100 BRIVE LA GAILLARDE

Email : polegestion@ehpad-rivet-brive.fr

- ✓ Effectue les opérations de préparations chaudes et préparations froides en suivant les fiches techniques
- ✓ Assure le dressage des plats en respectant les déclinaisons et l'identification des prestations particulières (régimes et textures)
- ✓ Réalise les opérations de nettoyage des locaux et des équipements

✚ Participe activement à l'écoute des convives :

- ✓ Echange avec les convives à l'occasion de services (participe au service en salle à manger si 4 agents sont présents)
- ✓ Participe aux commissions de restauration (au moins 1 cuisinier par commission)
- ✓ Propose des actions d'animation à l'occasion des commissions restauration

✚ Applique les consignes d'hygiène figurant au plan de maîtrise sanitaire :

- ✓ Contrôles réception
- ✓ Traçabilité des produits
- ✓ Contrôles de températures
- ✓ Plan de nettoyage

3. Qualités requises

- ✓ Facultés d'adaptation à la diversité des prestations, des convives et aux variations des flux d'activité.
- ✓ Rigueur, sens de l'organisation et méthode dans la gestion des matières premières et de la production
- ✓ Esprit d'initiative, qualités relationnelles et capacités à travailler en équipe ;
- ✓ Maîtrise des règles d'hygiène et de sécurité alimentaire
- ✓ Connaissances logiciels de bureautique, de commande et de gestion des stocks ;
- ✓ Diplôme de cuisinier.

4. Relations

✚ Hiérarchiques

- ✓ Direction de l'établissement
- ✓ Chef de cuisine
- ✓ Second de cuisine
- ✓ Cuisiniers

✚ Fonctionnelles

- ✓ En Interne : Résidents, personnel de soins, personnel hôtelier, personnel administratif, Service Technique
- ✓ En Externe : Diététicienne, Inspecteur Hygiène et Sécurité, Fournisseurs,



EHPAD DU PAYS DE BRIVE

ZAC Les Beylies Hautes

Tél : 05 55 22 07 00

2 Bd Roger Combe

Fax : 05 55 22 07 11

19100 BRIVE LA GAILLARDE

Email : polegestion@ehpad-rivet-brive.fr

5. Horaires

Horaires de production	Horaires repos variable	temps amplitude horaire	Temps de travail effectif TTE/jour
Poste n°1 du Lundi au Vendredi Site de Brive	7h00- 14h20	7.33 h	7.00 h
Poste n°2 du Lundi au Vendredi Site de Brive	7h00 - 14h20	7.33 h	7.00 h
Poste n°3 du Lundi au Vendredi Site de Brive	9h30 - 17h05	7.58 h	7.25 h
Poste n°4 du Lundi au Vendredi Site de Brive	13h15 - 20h30	7.25 h	7.25 h
Poste n°5 Week-end et fériés Site de Brive	7h00 - 14h20	7.33 h	7.00 h
Poste n°6 Week-end et fériés Site de Brive	7h00 - 14h20	7.33 h	7.00 h
Poste n°7 Week-end et fériés Site de Brive	13h15 - 20h30	7.25 h	7.25 h
Poste n°8 du Lundi au Dimanche Site de Malemort	9h00 - 18h50	9.83 h	9.50 h

Nombre de jours ARTT annuel : 9