

Profil de poste - CHEF CUISINIER EHPAD
Agents de maîtrise– Filière technique – Catégorie C

SITUATION DE TRAVAIL	Unité Centrale de Production du Centre Municipal de Restauration (CMR), détaché auprès d'un EHPAD (CCAS) / Direction Education / Pôle services à la population / Mairie de La Roche-sur-Yon
POSITION HIERARCHIQUE	Placé sous l'autorité du directeur du foyer-logements, du directeur du centre municipal de restauration, et du responsable de production (N+1)
RELATIONS FONCTIONNELLES	<ul style="list-style-type: none"> - Avec le responsable du CMR, le responsable de production, le responsable des achats, la responsable qualité, le responsable du secteur conditionnement-répartition et la secrétaire du centre municipal de restauration - Avec le directeur du service action sociale, santé, solidarité, la direction et le personnel de l'EHPAD - Avec les personnes âgées de l'EHPAD - Interlocuteur des services de la DDPP dans le cadre d'inspections - Contacts avec les fournisseurs de denrées alimentaires et de matériels
MISSIONS / DEFINITION	<ul style="list-style-type: none"> - Planifie, organise et contrôle la production de l'ensemble des repas servis sur le foyer et une partie des approvisionnements en respectant les marchés.
PRINCIPALES ACTIVITES	<ol style="list-style-type: none"> 1 – Gestion de la production des repas de l'EHPAD 2 - Animation et pilotage de l'équipe de cuisine de l'EHPAD 3 - Entretien et hygiène des locaux et matériels 4 – Participation à la gestion financière 5 – Gestion des effectifs prévisionnels
ACTIVITES SPECIFIQUES	<ul style="list-style-type: none"> - Participation à l'élaboration du planning du secteur cuisine de l'EHPAD - Participation à l'élaboration des trames de menus des EHPAD et définition des validations des fabrications. - Participation à l'élaboration des fiches techniques (notamment les grammages) - Gestion interne sur budget EHPAD (goûters, collations, boulangerie, petits déjeuners)

COMPETENCES	SAVOIRS-FAIRE	SAVOIRS
	1 – Gestion de la production des repas du foyer-logements	
	<ul style="list-style-type: none"> - Participer à l'élaboration des menus - Organiser la production et la distribution en fonction des besoins dans le respect de la qualité de service et de la réglementation en vigueur - Veiller à l'application de tous les contrôles et procédures mis en place pour assurer la qualité de la production - Adapter des repas spécifiques en fonction de différents besoins des résidents (régimes, textures modifiées, enrichissements) 	<ul style="list-style-type: none"> - Denrées alimentaires brutes et transformées - Démarche et critères de qualité des produits - Equilibre nutritionnel - Technologie des matériels - Techniques culinaires - Règles d'hygiène et de sécurité (réglementation en vigueur) - Procédures et autocontrôles mis en place dans le cadre de la méthode HACCP - Règles d'utilisation et de sécurité sur chaque matériel utilisé - Connaissance des régimes de base, textures modifiées, méthodes d'enrichissements
	2 - Animation et pilotage de l'équipe de cuisine du foyer-logements	
	<ul style="list-style-type: none"> - Programmer et planifier les activités en fonction des contraintes du service - Définir et négocier les missions et objectifs prioritaires - Piloter, suivre et contrôler les activités des agents - Repérer et gérer les conflits - Adapter son management aux situations et aux agents - Favoriser la participation et l'expression des agents - Evaluation des agents placés sous sa responsabilité 	<ul style="list-style-type: none"> - Méthodes et outils du management par projets et objectifs - Notions de psychologie individuelle et collective - Techniques de résolution de conflits et de médiation - Méthodologie d'évaluation
	3 - Entretien et hygiène des locaux et matériels	

	<ul style="list-style-type: none"> - Appliquer les procédures d'entretien précisées dans le plan de nettoyage et désinfection - Réaliser les autocontrôles demandés dans le cadre du plan de nettoyage et de désinfection - Vérifier le bon fonctionnement du matériel - Identifier les dysfonctionnements et les signaler à un responsable 	<ul style="list-style-type: none"> - Principes et produits de nettoyage et de désinfection - Sécurité liée aux techniques d'entretien - Technologie des matériels
4 – Participation à la gestion financière		
	<ul style="list-style-type: none"> - Suivre le budget alimentaire du foyer-logements en optimisant les coûts de production - S'adapter aux contraintes financières 	<ul style="list-style-type: none"> - Connaissance de la politique budgétaire du CMR
5 – Gestion des effectifs prévisionnels		
	<ul style="list-style-type: none"> - Planifier les effectifs prévisionnels en fonction des grilles de menus - Réajuster les effectifs prévisionnels par messagerie 	<ul style="list-style-type: none"> - Application Excel et Outlook
CONTRAINTES ET DIFFICULTES DU POSTE	<ul style="list-style-type: none"> - Les conditions d'exercice sont liées au mode d'organisation de la production, liaison chaude ou froide - Travail au sein du foyer-logements (et être détaché d'une autre administration) - Respect impératif des délais de fabrication - Variété étendue de spécificités de repas (textures, régimes...) - Station debout prolongée, manutention de charges et expositions fréquentes au chaud, au froid et au bruit - Respect des règles d'hygiène et port de vêtements appropriés - Exposition journalière aux produits d'entretien - Roulement de congés annuels définis pour la période d'été - Travail le week-end (1/4) et jours fériés (4 par an) - Port d'équipement de protection individuelle 	
SPECIALISATIONS / EXTENSIONS	Cuisine sur un EHPAD	

AUTONOMIE ET RESPONSABILITES	<ul style="list-style-type: none"> - Grande autonomie dans l'organisation de son travail et de celui de son équipe. Responsable de la production journalière sur les plans quantitatif et qualitatif. Prise d'initiatives en cas de dysfonctionnements - Garant du respect des délais de fabrication - Encadrement de l'équipe en charge de la production - Activités définies, suivies et évaluées par le responsable de production du centre municipal de restauration - Contrôle par les services vétérinaires selon la législation en vigueur - Risque pénal en cas de fautes professionnelles dans les cas de toxi-infections alimentaires collectives générant l'intervention des services de la DDPP
LIEU D'EMBAUCHE	EHPAD Boutelier
HORAIRES	35 heures / Semaine (horaires fixes)
REGIME INDEMNITAIRE	IFSE Groupe 1