CHEFFE / CHEF D’EQUIPE CUISINE en EHPAd

*MAJ : 10/10/2024*

*FP N°64*

**Pôle Proximité et cohésion sociale / Direction de l’action sociale (CCAS)**

*Lieu de travail : EHPAD de Kervénanec*

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Cadre statutaire*** **Catégorie :** C
* **Filière :** Technique
* **Cadre d’emplois :** Agents de maitrise territoriaux
 | **Cotation RIFSEEP**C1 | **Temps de travail**Temps completRégime de 36h30 / Cycle pluri-hebdomadaire et horaires fixes |
| Situation fonctionnelle* **Référent hiérarchique**
* **Positionnement**
 | Responsable de l’établissement Parmi l’effectif de l’établissement, vous coordonnez le travail des agents en cuisine. |
| Relations fonctionnelles* **Internes**
* **Externes**
 | Echanges avec l’ensemble des agents intervenants dans l’établissement - Relations régulières avec les agents de la cuisine centrale Relations régulières avec les résidents - Echanges avec des fournisseurs |
| Mission principale | ***La résidence de Kervénanec, destinée aux personnes âgées dépendantes, est gérée par le CCAS. Elle accueille 80 personnes de plus de 60 ans, en perte d'autonomie physique ou désorientées.*** **Dans ce cadre et en complément des menus préparés à la cuisine centrale de Kerlétu, vous assurez pour l’établissement la production de certains plats.** **En outre, vous devrez coordonner le bon déroulement des activités des agents en cuisine et assurer l’encadrement de l’équipe de restauration.** |
| Activités du poste | Production et valorisation de préparations culinairesCuisiner et préparer des plats Assurer la finition et la présentation des préparations Vérifier les préparations culinaires En lien avec le service de soin, mettre en place et suivre les régimes spéciaux de résidentsRespecter les procédures et effectuer les contrôles Management et pilotage d’activitéEncadrer et animer l’activité de l’équipeVeiller à la qualité des prestations renduesSuperviser l’équipe, repérer et réguler les conflitsIdentifier les besoins en formationProcéder aux entretiens annuels d’évaluation des agents encadrés.Faire appliquer les règles de sécurité et promouvoir la qualité de vie au travail.Maintenance et hygiène des locaux et matérielAppliquer et veiller au respect des procédures d’entretien précisées dans le plan de nettoyageAssurer le nettoyage et la désinfection de la cuisineAssurer l’entretien courant et préventif du matériel utilisé Vérifier le bon fonctionnement du matérielGestion des stocks et activités administrativesTransmettre quotidiennement le matin les effectifs à la cuisine centraleEffectuer les commandes auprès de la cuisine centrale et directement auprès des fournisseurs de produits frais Réceptionner et contrôler les livraisonsMettre en place des procédures de mesure de satisfaction et en tirer les conséquences |
| Compétences et qualités requises | Diplôme en restaurationConnaissance de la restauration pour personnes âgéesConnaissance des normes d’hygiène et de sécurité alimentaireQualités managériales : capacité à encadrer et à travailler en équipeSavoir organiser son travail et celui d’une équipeEtre en capacité de se conformer à des modes de fabrication précisQualités relationnelles - Autonomie, créativité, rigueur et organisationSens du service public |
| Observations | * Horaires de travail : Présence 1 week-end sur 2 et des jours fériés selon le planning d’intervention établi.
* Être à jour sur les vaccins obligatoires pour exercer en EHPAD : DTP Hépatite B avec une sérologie positive
 |