

<p>Foyer Départemental de l'Enfance CHALONS EN CHAMPAGNE – REIMS</p> <p><i>Lieu d'affectation</i> : REIMS</p>	<p><b>FICHE DE POSTE : CUISINIER</b></p>
<p><b>RÉFÉRENCE :</b> <b>FI-PO/ 2021/25R20/ 002/A</b></p>	<p><b>EXEMPLAIRES DIFFUSES</b></p> <p><b>DOCUMENTS LIÉS :</b></p>

## CUISINIER

- **Famille** : ACHAT-LOGISTIQUE
- **Sous Famille** : Restauration - Hôtellerie
- **Métier** : Cuisinier

■ **Définition :**

Réaliser les préparations alimentaires, le conditionnement, le stockage, la distribution en respectant la réglementation en hygiène alimentaire, les modes opératoires et les quantités commandées.

■ **Activités principales :**

- Comptage de la production
- Contrôle de l'application des règles, procédures, normes et standards, dans son domaine d'activité
- Contrôle de la conformité des produits relatifs à son domaine
- Contrôle de la qualité des produits
- Contrôle du respect des délais, des dates limites (produits, dossiers, interventions.)
- Contrôle et suivi de la propreté des locaux, dans son domaine d'activité
- Dressage des préparations culinaires
- Élaboration des entrées pâtisseries, pâtisseries et pièces de buffet
- Établissement des menus
- Préparation et réalisation des prestations de restauration et d'hôtellerie
- Entretien de la vaisselle et du poste de travail avant la fin du service

■ **Relations professionnelles les plus fréquentes :**

✕ **Hiérarchique(s)**

- Directeur du Foyer Départemental de l'Enfance
- Attaché d'Administration Hospitalière
- Chef de cuisine

✕ **Fonctionnelle(s)**

- Les cadres socio-éducatifs
- Les équipes éducatives
- L'équipe administrative
- Les maîtresses de maison
- Les fournisseurs

REDACTION	VALIDATION	APPROBATION
<p><b>Nom</b> : Lucie PERRONE <b>Fonction</b> : Attaché d'Administration Hospitalière <b>Date</b> : 15 février 2021</p>	<p><b>Nom</b> : Lucie PERRONE <b>Fonction</b> : Attaché d'Administration Hospitalière <b>Date</b> : 15 février 2021</p>	<p><b>Nom</b> : Jean-Philippe HUSSON <b>Fonction</b> : Directeur <b>Date</b> : 15 février 2021</p>

- La diététicienne

■ **Savoir-faire requis :**

- Accompagner une personne dans la réalisation de ses activités quotidiennes
- Adapter son comportement, sa pratique professionnelle à des situations critiques / particulières, dans son domaine de compétence
- Analyser et optimiser les stocks de produits, matériaux, équipements, outillages, dans son domaine de compétence
- Choisir et utiliser des matériels, des outils de travail ou / et de contrôle, afférents à son métier
- Créer des recettes, des préparations culinaires
- Élaborer des plats
- Rédiger des informations relatives à son domaine d'intervention pour assurer un suivi et une traçabilité.
- Travailler en équipe pluridisciplinaire / en réseau / seul
- Utiliser les logiciels métier

■ **Connaissance(s) associée(s) :**

- Équipements et technologie des matériels de cuisson
- Gestes et postures- manutention
- Hygiène générale
- Normes, règlements techniques et de sécurité
- Pâtisserie
- Techniques culinaires

■ **Savoir être :**

- Rigueur / discipline
- Réactivité et dynamisme
- Disponibilité
- Qualités relationnelles et sens de l'écoute
- Discrétion
- Maîtrise de soi
- Capacité à prendre du recul
- Organisation

■ **Conditions particulières d'exercice du métier :**

- Horaires en repos variables sur une base de 38h00 par semaine.
- Bénéficie de 18 RTT si présent toute l'année

■ **Nature et niveau de formation pour exercer le métier :**

- CAP/BEP cuisine
- BAC pro restauration
- Métiers de bouche et formations complémentaires