

**Missions du chef gérant, des cuisiniers et des agents hôteliers mis à disposition
dans les cuisines des établissements de réadaptation des Ardennes**

Le chef gérant devra :

- Elaborer les propositions de menus et régimes conformes au plan alimentaire :
 - les soumettre à la responsable hôtelière et logistique des établissements,
 - les transmettre pour validation à la diététicienne de la société pour déclinaison des régimes en places
- Gérer les approvisionnements de denrées et la gestion des stocks en respectant les règlements en vigueur,
- Organiser, coordonner et assurer la fabrication des repas en liaison chaude pour le Centre de réadaptation de Charleville-Mézières et le Centre de Warnécourt,
- Sous la responsabilité de la société prestataire veiller à la mise en place et l'exécution du plan de nettoyage et de désinfection de la cuisine et du matériel,
- Veiller à la bonne utilisation du matériel de cuisine mis à disposition et s'assurer du nettoyage et de l'entretien de celui-ci,
- Informer le responsable des services logistiques de tout matériel défectueux ou anomalies constatées,
- Proposer, coordonner et contrôler l'organisation du service sur les deux sites,
- Rechercher en permanence des éléments d'amélioration d'organisation et de fonctionnement du service en respectant les mesures sociales des établissements,
- Veiller au service et plus particulièrement au respect des régimes alimentaires des patients,
- Etre garant de la qualité gustative des repas servis et du contrôle de satisfaction auprès des patients et usagers,
- Suivre les contrôles bactériologiques, transmettre les résultats à la direction de l'établissement et apporter les mesures correctives si nécessaire en informant la direction de l'établissement,
- Informer immédiatement le prestataire et la direction des établissements d'un contrôle effectué par la DDCSPP,
- Etre garant du respect des règles d'hygiène alimentaire (locaux, matériel, personnel) dans sa mise en œuvre et son contrôle dans le cadre de la démarche et des procédures HACCP.
- Participer aux réunions institutionnelles du Comité Liaison Alimentation Nutrition (CLAN),

- Prépare, participe et co anime la commission des menus
- Le chef gérant devra assurer deux fois par mois une visite auprès des patients afin de mesurer le degré de satisfaction.
- Co-animer avec la responsable des hôtelière & logistique les réunions mensuelles de service des personnels de restauration,
- Participer avec la responsable des hôtelière & logistique à l'élaboration du plan de formation des personnels de restauration,
- Participer à une réunion trimestrielle entre le client et le prestataire avec la présence obligatoire du responsable de secteur, chef gérant, second de cuisine, diététicienne du prestataire et service qualité du prestataire.
- Se conformer au fonctionnement et mesures sociales applicables sur le site (en liaison avec le directeur des établissements).

D'une façon générale :

- Mettre tout en œuvre afin de garantir le bon fonctionnement du service restauration,
- Etre force de proposition dans le cadre de l'amélioration continue de la prestation.

Le chef gérant, les cuisiniers et les agents hôteliers sont recrutés et rémunérés par le prestataire qui les emploie sous sa seule responsabilité.

Ils sont intégrés au planning des personnels des établissements.

Le chef gérant, les cuisiniers et les agents hôteliers sont amenés à travailler les samedis et dimanches.

Les cuisiniers et les agents hôteliers peuvent être amenés à travailler sur le site enfants de Warnécourt ou sur le CRFA de Charleville-Mézières selon le planning élaboré pour l'ensemble des personnels API et UGECAM.

Les personnels mis à disposition seront systématiquement remplacés en cas d'absence pour congés ou maladie.

Le prestataire transmettra à l'établissement la prévision des congés du chef gérant, des cuisiniers et des agents hôteliers trois semaines avant la date du premier jour de congé.

Le prestataire devra intégrer un second de cuisine dans ses personnels.

Le chef gérant devra transmettre mensuellement au service économat un relevé des heures effectuées mensuellement par les agents.

Les cuisiniers et les agents hôteliers devront se conformer aux fiches de poste non exhaustives en annexe 5 et 6.

Les plannings pour l'ensemble des personnels seront établis par la responsable hôtelière et logistique en coordination avec le chef gérant.