

## ETABLISSEMENTS DE READAPTATION DES ARDENNES

**CUISINIER****A. Descriptif des tâches et activités réalisées***Prépare les repas*

- Assure les préparations culinaires chaudes et froides dans le respect de la législation en vigueur notamment en matière d'hygiène alimentaire, d'HACCP, de plan de maîtrise sanitaire, d'allergène, de texture modifiées et d'alimentation adaptées (régimes)... le suivi et la traçabilité en place,
- Effectue des opérations de magasinage.

*Assure le transport des repas*

- Assure uniquement en cas d'urgence le transport des repas de la cuisine centrale vers la cuisine satellite.

*Entretient le matériel et les locaux*

- Assure l'entretien du matériel et du mobilier de restauration,
- Participe à l'entretien de la cuisine et de la salle de restauration.

*Participe à la formation et à la recherche*

- Participe à l'accueil et la formation des stagiaires des écoles et des nouveaux salariés.

*Adhère à la démarche qualité*

- Participe à la démarche de qualité au sein du service dans l'intérêt des patients.

**B. Liaisons Fonctionnelles***A l'intérieur de l'établissement*

- Sous la responsabilité fonctionnelle du chef gérant,
- Sous la responsabilité hiérarchique du responsable service logistique,
- Avec les agents hôteliers,
- Avec le service de soins infirmiers dans le cadre du service en salle.

*A l'extérieur de l'établissement*

- Avec les fournisseurs (réception et contrôle des marchandises).

**C. Marge d'autonomie dans l'Organisation et la Prise de décision**

- Le cuisinier utilise les moyens mis à sa disposition et suit l'organisation du service pour la réalisation de l'activité qu'il assure sous la responsabilité et le contrôle du chef gérant (autonomie au niveau technique),
- Il peut prendre des initiatives mais doit informer le chef gérant et/ou le responsable service logistique de toute anomalie constatée et propose des améliorations de fonctionnement.

**D. Responsabilités directes exercées par le Titulaire de l'Emploi dans le cadre de ses activités**

- Est responsable de la qualité du produit confectionné,
- En l'absence du chef gérant, est responsable :
  - . de l'organisation et de la mise en place des moyens adéquats pour la réalisation et la conception des différents repas dans le respect des exigences techniques et économiques,
  - . de l'ordre et de la propreté des lieux et du matériel (cuisine et lieux de restauration),
  - . de l'hygiène et de la sécurité dans le périmètre d'activité et sur les lieux de consommation des repas,
  - . de la réception et de l'entreposage des marchandises.
- Respecte les obligations de la Charte du patient hospitalisé.