

**Missions du chef de cuisine à temps plein affecté à la gérance de la cuisine  
du Centre Louis Pierquin**

- Etre garant de la qualité des repas confectionnés,
- Assurer le relais de savoir-faire de sa société auprès de l'équipe de cuisine du Centre Louis Pierquin,
- Gérer les commandes, les approvisionnements de denrées et la gestion des stocks en respectant les règlements en vigueur,
- Proposer des menus à la diététicienne du site puis les élaborer avec la participation de l'équipe du site (2 cuisiniers et 5 AHQ),
- Elaborer et exécuter le plan de nettoyage et de désinfection de la cuisine et du matériel,
- Veiller à la bonne utilisation du matériel de cuisine mis à disposition,
- S'assurer du strict respect des standards qualités en matière d'hygiène et de sécurité par l'équipe de cuisine,
- Suivre les contrôles bactériologiques,
- Participer à chaque commission de restauration à promouvoir et mettre en œuvre avec la participation du responsable administratif et de la diététicienne du site,
- Veiller au respect des règles d'hygiène alimentaire imposées par la législation,
- Rechercher en permanence des éléments d'amélioration de l'organisation et du fonctionnement du service, en respectant les mesures sociales locales,
- Se conformer au fonctionnement et mesures sociales applicables sur le site (se mettre sur ce point en liaison avec le responsable administratif du site),
- Effectuer et gérer les plannings du personnel de cuisine en collaboration avec le responsable administratif du site,
- Veiller au respect des engagements contractuels.

**Le chef de cuisine est à temps plein soit 35 heures par semaine, il est présent du lundi au vendredi entre 7h et 15h dont une heure de pause répartie dans la journée (2 fois 15 minutes le matin et l'après-midi et 30 minutes de pause déjeuner).**

**Le chef de cuisine est recruté et rémunéré par le prestataire qui l'emploie sous sa seule responsabilité.**