

### **Missions du chef de cuisine affecté à la gérance de la cuisine de l'IME du Val d'Ajol**

Dans le cadre de la mise à disposition d'un chef de cuisine 35 heures hebdomadaires suivant le planning d'ouverture de l'établissement et les horaires convenus avec le Responsable logistique :

- diriger l'équipe de cuisine de l'IME du Val d'Ajol et participer à la formation et à la transmission de son savoir-faire, animer l'équipe dans le cadre d'un management participatif,
- rechercher en permanence des éléments d'amélioration de l'organisation et du fonctionnement du service en respectant les mesures sociales locales,
- gérer les commandes de matières premières, assurer leur approvisionnement (gestion des stocks suivant le règlement en vigueur et les normes applicables) et leur contrôle suivant la quantité, la qualité et les coûts,
- être garant de la qualité et de la quantité des repas confectionnés,
- organiser et coordonner la préparation de l'ensemble des repas et la mise à disposition des bac gastro et/ou plats de service en fonction des besoins et garantir la sécurité alimentaire des convives et le respect du contrat,
- être force de proposition dans la rédaction des menus pour proposer aux membres de la commission des menus (composée de personnel de l'établissement, de l'équipe de cuisine et du chef de cuisine, de la diététicienne et du responsable de secteur du prestataire),
- finaliser la rédaction des menus définitifs décidés en commission des menus, s'assurer de leur mise en œuvre et proposer le cas échéant des alternatives en cas de problématiques,
- élaborer et exécuter le plan de nettoyage et de désinfection de la cuisine, du matériel et de la plonge,
- s'assurer du strict respect des standards qualités en matière d'hygiène et de sécurité par l'équipe de cuisine et réaliser leur formation en interne,
- assurer les analyses bactériologiques ainsi que leur suivi,
- veiller au respect des règles d'hygiène alimentaire imposées par la législation,
- veiller à la bonne utilisation du matériel de cuisine mis à disposition et relayer les besoins en matériel auprès du responsable logistique du site,
- se conformer au fonctionnement et mesures sociales applicables sur le site, il conviendra de se mettre en liaison avec le responsable logistique du site,

Le prestataire doit s'assurer de :

- la fourniture des consommables et des serviettes en papier,
- la fourniture des produits d'entretien et du petit matériel de nettoyage,
- la fourniture des tenues du personnel de cuisine du prestataire,
- veiller au respect des engagements contractuels.

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