

CUISINIER(E) EN RESTAURATION COLLECTIVE

Document créé le	Référence	Historique des versions
10/05/2021	FDP – CUI - 001	Version 2

	Rédaction	Vérification	Validation
	Serge CAYER-BARRIOZ <i>Responsable Restauration</i>	Hélène SOL <i>Directeur du Pôle Ingénierie Logistique Sécurité</i>	Dominique ALLEMAND <i>Directeur des Ressources Humaines</i>
Date	10/05/2021	13/10/2021 (màj)	10/05/2021

Codification R.N.M.S.A. (*Répertoire National des Métiers de la Santé et de l'Autonomie*)

Intitulé du métier	Code Métier
CUISINIER(ERE)	25R20
Famille	Sous-famille
ACHAT-LOGISTIQUE	RESTAURATION - HÔTELLERIE

1 – Présentation de l'établissement :

Établissement Public de Santé Mentale, le **Centre Hospitalier Alpes-Isère (CHAI)** constitue un **acteur majeur du soin psychiatrique en Auvergne-Rhône-Alpes** en desservant plus de **800 000 habitants** sur les deux tiers Sud-Isère. En effet, une des particularités de cet établissement est d'avoir son site principal sur la commune de Saint-Egrève tout en comptant plus de **70 lieux de soins** répartis sur l'ensemble du territoire.

Organisé en six pôles cliniques de psychiatrie générale et de spécialités, adulte et enfant, le CHAI est un **établissement dynamique**, en perpétuelle évolution, afin d'offrir à ses patients **une prise en charge de qualité**.

Le CHAI fait partie du **Groupe Hospitalier de Territoire (GHT) Alpes Dauphiné** dont l'établissement support est le CHU Grenoble Alpes et qui regroupe neuf établissements publics de santé (CHU Grenoble Alpes, CH de Voiron, La Mure, Rives, Saint-Geoire-en-Valdaine, Saint-Laurent-du-Pont, Tullins, Uriage et CHAI).

Le GHT a défini un **projet médical partagé qui ambitionne une amélioration concrète de la prise en charge des patients au sein de parcours de soins coordonnés**. Il revient au CHAI d'animer le pilotage de la filière psychiatrique. Au-delà du GHT, le CHAI a tissé de nombreux liens avec des structures sociales et médico-sociales, des associations ainsi que des collectivités territoriales.

2 – Définition du poste :

Le cuisinier(ère) en restauration collective assure la préparation et la production de l'ensemble de la prestation culinaire du CH Alpes-Isère et participe au service de restauration collective. Il réalise les préparations alimentaires, le conditionnement, le stockage, la distribution en respectant la réglementation en hygiène alimentaire, les modes opératoires et les quantités commandées. Il utilise et entretient l'ensemble des équipements et outillages spécifiques à la restauration collective.

3 – Environnement du poste :

Lieu principal d'affectation :	CHAI
Pôle / U.F. de rattachement :	Pôle Ingénierie Logistique Sécurité - UF 0620 - Restauration
Liens hiérarchiques :	Le Directeur du Pôle Ingénierie Logistique Sécurité Le Cadre responsable du service Restauration
Liens fonctionnels :	SO
Agent en responsabilité directe :	Aucun
Contraintes éventuelles liées au poste :	Travail un week-end sur 6 (ou sur 8 selon le planning)

Formations :

- CAP/BEP Cuisine
- Bac Pro Cuisine ou Bac Technologique Hôtellerie Restauration
- Expérience souhaitée en restauration collective

4 – Description du poste :

ACTIVITES PRINCIPALES (liste non exhaustive)

Sous l'autorité du responsable, le cuisinier assure la préparation et la production de l'ensemble de la prestation culinaire (à destination des patients, du self du personnel, des manifestations), et participe au service de restauration collective.

Le cuisinier est polyvalent et est amené à exercer son activité sur plusieurs postes en cuisine (entrées froides et chaudes, cuisson gros volumes, régimes et aversions petit volumes, operculage, allotissement, self, plonge, réception, gestion de stock, entretien et nettoyage des matériels et équipements...).

Ses activités sont les suivantes :

- Réceptionner et gérer les stocks des produits alimentaires, incluant la gestion des dates de péremption
- Réceptionner les livraisons de produits et contrôler leur conformité
- Réaliser et cuisiner des plats et mets relevant de sa partie comportant de la cuisson et de l'assemblage à froid selon un plan de production incluant les régimes alimentaires et les aversions
- Garantir la bonne utilisation et l'optimisation et entretenir/nettoyer les équipements de cuisson, de refroidissement / froids, de production et de transports tels que marmites, sauteuses, fours, plaques de cuisson, cellules de refroidissement, chambres froides, operculeuses, bains Marie, friteuse, machines de coupe, caisses et échelles, poubelles...
- Contrôler le goût, la qualité et la présentation des produits
- S'assurer des températures de cuisson et de refroidissement en cellule selon les normes en vigueur
- Préparer, compter, allotir, et mettre en chariot et/ou en caisse dûment étiquetés les repas patients pour la livraison dans les unités de soins
- Suivre la traçabilité des aliments, s'assurer du classement et de l'archivage des numéros de lots
- Gérer les chambres froides, vérifier les températures, s'assurer de la bonne conservation
- Veiller et participer à l'hygiène et à la propreté des locaux
- Entretien et nettoyer le matériel de cuisine
- Participer à l'entraide au sein de l'équipe
- Participer à la plonge batterie si besoin
- Self du personnel :
 - Réaliser, mettre en place, présenter, réapprovisionner le linéaire du self du personnel
 - Assurer la réchauffe et le service des plats chauds
 - Réaliser la plonge du self
 - Pour les personnes désignées, assurer le passage en caisse des usagers selon les règles en vigueur de régie publique
- Réaliser les prestations hôtelières relatives aux buffets et aux collations (mise en place et dressage, accueil, service, rangement, nettoyage)
- Répondre aux fournisseurs, aux mainteneurs des équipements, aux usagers (soignants, agents, autres personnels hospitaliers, extérieurs pour le self)

QUALITES METIER ATTENDUES

(Aptitudes, qualités et comportement professionnel)

- Polyvalence sur les différents postes au sein de la cuisine, précisés dans « activité »
- Travailler en équipe
- Savoir créer des recettes et des préparations culinaires, élaborer des plats dans le respect du plan de production et des fiches élaborées par les diététiciennes
- Maitriser les techniques de restauration collective
- Utiliser les logiciels métier
- Enregistrer des informations pour assurer le suivi et la traçabilité.
- Savoir gérer les stocks de produits et les dates de péremption
- Savoir utiliser les différents équipements et les outils de travail ou / et de contrôle et de traçabilité en cuisine précisés dans « activité »
- Connaître et appliquer les règles d'hygiène et de sécurité générales et alimentaires
- Connaître et appliquer le Plan de Maitrise Sanitaire (PMS) spécifique à la cuisine centrale du Centre Hospitalier Alpes-Isère
- Connaître et appliquer les procédures HACCP
- Connaître et appliquer le principe de « marche en avant »
- Connaître et appliquer les règles de gestion de stocks et des critères de péremption
- Connaître et appliquer les normes de cuisson, conservation, d'assemblage et de conditionnement des produits
- Connaître et savoir mettre en oeuvre :
 - Les techniques culinaires
 - Les équipements, matériels et technologies en cuisine centrale
 - Les outillages en cuisine centrale
 - Les gestes et postures- manutention
 - L'hygiène générale
 - Le logiciel de la restauration / la GPAO
 - Le logiciel dédié de commandes des repas et de gestion des stocks
 - Les normes, règlements techniques et de sécurité

QUALITES SPECIFIQUES POUR LE POSTE

- Ponctualité
- Autonomie dans l'exécution, esprit d'initiative
- Sens de l'organisation
- Gestion des priorités
- Rigueur, méthode, respect et application des règles et procédures relatives à la restauration collective
- Goût du travail en équipe, esprit d'équipe et d'entraide
- Bonnes aptitudes physiques
- Bon sens
- Capacités d'adaptation et disponibilité
- Efficacité, Rapidité
- Sens du rangement et de la propreté
- Discrétion, sens de la réserve, constance
- Respect des consignes de sa hiérarchie
- Etre garant de la bonne image de son service

CONDITIONS DE TRAVAIL	
Horaires de travail du poste	
Poste à 100 %	Astreintes : <input type="checkbox"/> oui <input checked="" type="checkbox"/> non Périodicité de l'astreinte : NC
Relationnel dans le poste de travail	
<input checked="" type="checkbox"/> Travail seul <input checked="" type="checkbox"/> Travail en équipe <input checked="" type="checkbox"/> Travail au contact du public <input checked="" type="checkbox"/> Autre : Poste en lien fonctionnel avec l'ensemble des acteurs hospitaliers	
Déplacements liés au poste de travail	Véhicule lié au poste de travail
<input type="checkbox"/> Agglomération <input type="checkbox"/> D'un site à l'autre <input type="checkbox"/> Autres	<input type="checkbox"/> oui <input checked="" type="checkbox"/> non Type de véhicule utilisé <input type="checkbox"/> VL <input type="checkbox"/> PL <input type="checkbox"/> Scooter <input type="checkbox"/> Engins <input type="checkbox"/> Fourgon <input type="checkbox"/> Autres
Permis pour le poste de travail	
<input type="checkbox"/> A <input type="checkbox"/> B <input type="checkbox"/> EB <input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> EC <input type="checkbox"/> D <input type="checkbox"/> ED	

6 – Risques associés au poste

Les risques communs à l'ensemble des professionnels et/ou spécifiques au poste sont identifiés dans le DUERP.

Surveillance médicale						
Spécificités du suivi médical liées aux caractéristiques du poste (à compléter avec le médecin de travail de la collectivité)						
Surveillance médicale renforcée <input type="checkbox"/> Oui <input checked="" type="checkbox"/> Non						
Vaccinations obligatoires : DT Polio						
Vaccinations recommandées : ROR						
PROTECTION INDIVIDUELLE MISE A DISPOSITION						
DESIGNATION	Qté	Précisions	DESIGNATION	Qté	Précisions	
 Rehausseur d'écran		Ecran à hauteur réglable	 Filtre écran		Filtre intégré	
 Fauteuil ergonomique			 Repose pieds		Sur demande	
 Repose poignets		Sur demande	 Moyen d'alerte travailleur isolé		DATI	
 Vêtements de travail		Tenue professionnelle	 Blouse de protection		Sur-blouse à usage unique	
 Gants (chimique, mécanique, autres ...)		Gants vinyle	 Chaussures ou bottes		Chaussures de sécurité	
 Ecran facial			 Lunettes			
		Autre				

**FORMATIONS PERMETTANT LE MAINTIEN DE L'EMPLOYABILITE AU POSTE DE TRAVAIL
(intégration / autonomisation)**

Formation(s) obligatoire (s) au poste de travail

- Lutte contre l'incendie

7 – Missions transversales

*** Texte de référence :**

TITRE I – Loi n°83-634 du 13 juillet 1983 portant droits et obligations des fonctionnaires (loi Le Pors)

TITRE IV – Loi n°86-33 du 9 janvier 1986 portant dispositions statutaires relatives à la fonction publique hospitalière – version consolidée au 19 décembre 2012

- Remarques :

* Cette fiche de poste est susceptible d'évoluer au gré des modifications de l'organisation du service et de l'évolution des activités de l'établissement, sans qu'une version corrective papier ne soit obligatoirement élaborée (le document actualisé est disponible en permanence sur la Gestion Documentaire).

* L'agent est recruté au nom de l'établissement, et non au seul bénéfice d'un pôle, d'un service, d'un site, d'une résidence ou d'un bâtiment.

* En ce sens, il peut être appelé à réaliser occasionnellement ses missions sur un autre site que celui correspondant à son affectation habituelle.

* Pour des raisons de continuité de service, il peut également être demandé à l'agent, détenteur uniquement de son grade et non de son poste, de réaliser temporairement ses missions et activités métiers sur un autre site et au profit d'un autre pôle ou d'un autre service. Pour les mêmes raisons de continuité de service, et en fonction de son site d'affectation principale, l'agent peut être sollicité lors de cas de force majeure (plan blanc, évènementiel, ...).

* En tant qu'agent de l'établissement, une participation active aux différentes réunions en place au sein du service, du pôle et/ou de l'institution pour lesquelles sa présence est requise est attendue

* La présente fiche de poste ne vise à aucune exhaustivité de missions, de tâches ou d'activités. Sa lecture s'effectue en lien avec les textes réglementaires régissant le métier, le référentiel métier-compétences disponible auprès de la cellule Qualité et les référentiels de formation en vigueur. Une activité demandée à un agent et qui ne ferait pas partie de la présente fiche de poste ne saurait être opposée par ce dernier si celle-ci correspond au cadre réglementaire et professionnel décrit par les autres documents cités précédemment.

Fiche de poste remise à :

Le :

Signature de l'agent :