

Mission	Elaboration et préparation de repas de qualité, des desserts et des goûters.	
Place dans l'organisation	Supérieur direct	Responsable restauration et service
	Subordonnés direct	Aides de cuisine
	Relation fonctionnelle	Responsables de secteur
Suppléance	Remplacé par	Aide de cuisine
	Limites	
	Remplace	Adjoint au responsable restauration et service
	Limites	Changer l'organisation mise en place, faire les achats hors budget, changer les méthodes et les consignes
Tâches/responsabilités principales	Gestion du service	confection des repas de qualité, des régimes, des desserts et des goûters dans le respect des bonnes pratiques de fabrication. Dressage et envoi des mets dans les différentes structures en liaison chaudes et froides pour tous les clients. Nettoyages, entretien et désinfection du matériel de cuisine et des locaux. Application stricte du système HACCP en place.
	GRH	Gestion sur délégation des aides de cuisine
	Gestion budgétaire	Respect du budget pour l'achat de fruits et légumes
	Démarche qualité	Contribue au développement du système qualité en faisant des propositions d'amélioration Applique les procédures en place.
	Communication	Responsable de l'agenda "Outlook" cuisine en l'absence de l'adjoint
	Gestion du matériel	
	Autre	
Autorité, pouvoir de décision	Signature	Réception, contrôle et visa des bons de livraison marchandises
	Représentation	Sur délégation
	Décision	Qui concerne le bon fonctionnement de la cuisine
Compétences requises Exigences professionnelles	CFC de cuisinier - Expérience et/ou connaissances en alimentation des personnes âgées et/ou en pâtisserie	
	Disponible, respectueux, ponctuel, esprit d'équipe, à l'écoute.	
	Connaissance informatique de base	