

Cahier des charges Mesure COREM Employée (e) en cuisine Institut Notre Dame de Lourdes, Sierre

Identification du poste

Etablissement : Notre Dame de Lourdes
Dénomination du poste : Employé (e) en cuisine
Taux d'activité. 50% à 100%

Positionnement hiérarchique

Dénomination du poste du supérieur direct : Responsable de l'encadrement
Dénomination du poste du remplaçant (te) : Responsable du programme

Mission générale du poste

L'activité d'aide cuisinier s'exerce au sein de l'entreprise ou de collectivité en relation avec le personnel de cuisine.
Elle varie selon la taille de la structure et son mode d'organisation (plonge automatisée/manuelle).
Peut s'exercer en horaires fractionnés, en soirée les fins de semaine.
Le port d'une tenue professionnelle (tablier, bottes) est requis.
Ce poste requiert une flexibilité dans les horaires (horaires coupés).

Exigences requises

- Prérequis
- Entretien préalable : L'assuré doit participer à un entretien sur site.
 - Extrait du casier judiciaire : L'assuré doit fournir à la COREM un extrait du casier judiciaire.
- Formation
- Cet emploi est accessible sans diplôme ni formation.
- Expérience
- Quelques années de pratique souhaitées (pas indispensable).

Responsabilités principales

- Participation à la mise en place et au rangement des tables
- Préparation des légumes
- Réception de la marchandise et stockage
- Entretien selon les normes d'hygiène de la cuisine, des locaux annexes, des frigos congélateurs et chambres froides
- vaisselle

Profil du poste

- Compétences générales
 - Meticuleux
 - Sens aigu de l'hygiène
 - Respect des directives
 - Sens de l'organisation
 - Discrétion et amabilité envers les résidents ainsi que le personnel soignant
 - Capacité de travailler de manière indépendante et en équipe
 - Respect du matériel
 - Bonne santé physique

 - Compétences liées au métier ou à la fonction
 - Règles d'hygiène et sécurité alimentaire
 - Respect des normes et procédures
 - Polyvalence
 - Gestes et postures de manutention
-