

Cahier des charges Mesure COREM Employé (e) en cuisine Commune de Noble Contrée

Identification du poste

Etablissement : Résidence Pré du Chêne, Venthône
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) : Chef de cuisine

Mission générale du poste

L'activité de cet emploi s'exerce au sein du restaurant du home ou au service
Varie selon son mode d'organisation (cuisine ou service)
Elle peut s'exercer en horaires fractionnés, en soirée les fins de semaine.
Le port d'une tenue professionnelle (tablier, bottes) est requise.
La personne effectue l'entretien et le nettoyage de la vaisselle, des équipements de cuisine ainsi que la
préparation de divers aliments et le service aux résidents.

Exigences requises

- Prérequis - Entretien préalable : L'assuré doit participer à un entretien sur site.
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, au rangement des tables et au service des résidents
- Préparation des légumes
- Réception de la marchandise et stockage
- Entretien selon les normes d'hygiène hospitalière 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
 - Capacité de travailler de manière indépendante et en équipe
 - Respect du matériel
 - Faire preuve de psychologie avec les résidents
 - Sens de la communication
 - Compétences liées au métier ou à la fonction
 - Règles de sécurité
 - Respect des règles d'hygiène
 - Respect des normes et procédures
 - Polyvalence
-