

## Cuisinier

Elaborée par : V. MONNERET

Date de Création : 30/11/2021

Validée par : S. LASSEUR

Date de mise à jour : 19/11/2024

### CADRE STATUTAIRE

Filière : Filières ouvrières ou soins

Catégorie : C

Corps :

Grade : OP

### IDENTIFICATION DU POSTE

Site : CH de Périgueux

Pôle : Logistique

Service : UCP

UF :7210

Horaires et rythme de travail : Travail du lundi au vendredi. 7h36 par jour

### REPERTOIRE DES METIERS FPH

Famille : Logistique

Sous-famille : UCP

Code métier : 25R20

### POSITIONNEMENT DU POSTE UCP

#### **RATTACHEMENT HIERARCHIQUE**

N+1 : FAURE Arnaud – Responsable de production

N+2 : MONNERET Vincent – Responsable restauration

N+3 : LASSEUR Stéphane - Directeur Achats et Logistique

#### **LIAISONS FONCTIONNELLES**

##### En interne :

- les collègues de son équipe et, plus largement, du service restauration
- les personnels des services support (Hôtellerie, Magasin, Blanchisserie, Services Techniques)
- les diététiciennes et infirmières hygiénistes

##### En externe :

- les prestataires de maintenance

**MISSIONS ET ACTIVITES :**

Les missions principales concernent :

- la réception et contrôle des marchandises, stockage en chambre froide ou réserve
- les préparations des plats en cuisine
- l'approvisionnement des linéaires (entrées, desserts...)
- l'entretien des locaux, du matériel et des équipements de la cuisine
- le respect des normes d'hygiène, de sécurités relatives à la manipulation de denrées et des équipements

**ACTIVITES PRINCIPALES**

Le cuisinier prépare les plats en cuisine. Il participe à l'élaboration des menus. Il connaît et applique les normes HACCP.

**COMPETENCES/APTITUDES REQUISES**

**COMPETENCES PREVALENTES OU SAVOIRS ETRE**

- Connaissance et respect des normes HACCP
- Autonomie dans le travail
- Connaissance des différentes gammes de produits
- Maîtrise des techniques de nettoyage
- Capacité au travail d'équipe et acceptation des contrôles
- Résistance à la fatigue physique et nerveuse

**CONNAISSANCES**

HACCP  
Diététique  
Gestes et postures- manutention  
Restauration  
Hygiène des locaux

**QUALIFICATIONS - DIPLOMES :**

- CAP Cuisine
- Bac professionnel Cuisine
- CS restauration collective

**SPECIFICITES DU POSTE :**

Peut être amené à tourner entre les différents secteurs