

VACANCE DE POSTE CUISINIER(e)

Un poste de cuisinier(e) est à pourvoir à 100 %, à l'hôpital de jour de Michel Ange en Pédopsychiatrie, rattaché au Pôle A.

Conditions de candidature :

Peuvent se porter candidat les personnels ouvriers.

Profil de poste : CAP/BEP cuisinier ou expérience significative

Informations sur le poste

Pour plus d'informations concernant le profil de poste, vous pouvez vous adresser à :
Madame Yvonne MERIAU, Cadre de santé, au poste 51 5300.

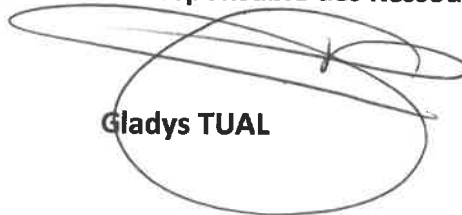
Modalités de candidature :

Les candidatures (lettre de motivation accompagnée d'un CV) sont à adresser, au plus tard,
le 23 octobre 2017 à :

Madame TUAL, Responsable des Ressources Humaines.

Fait à Saint-Nazaire, le 5 octobre 2017

La Responsable des Ressources Humaines



Gladys TUAL

Dossier suivi par : G. TUAL	Destinataires : personnels ouvriers Affichage : 23/10/17	Références : 2017-116
--------------------------------	---	-----------------------

Objet	Domaine d'application
<p>Ce document décrit les activités spécifiques, les exigences, les qualités et compétences requises pour occuper un poste de cuisinier dans le service de pédopsychiatrie- HDJ Michel Ange.</p>	<p>Ce document s'applique au cuisinier exerçant sa fonction en pédopsychiatrie à l'hôpital de jour Michel Ange.</p> <p>Ce service est situé à Saint-Nazaire : 53 avenue Michel Ange 44 600 Saint-Nazaire</p> <p>Ce service est ouvert du lundi au vendredi de 9h à 17h</p> <p>Ce service accueille des enfants de 7 à 16 ans qui présentent majoritairement des troubles alimentaires où le projet médical fait le choix d'une cuisine in situ pour la confection du repas thérapeutique.</p> <p>La confection du repas sur place par un cuisinier permet en effet le meilleur ajustement aux troubles alimentaires de chaque enfant et la meilleure réactivité de l'équipe pour un soin thérapeutique efficace et individualisé.</p>

Référence(s)

Répertoire des métiers de la Fonction Publique Hospitalière

Description de l'activité

Réaliser les préparations culinaires chaudes et froides conformément aux modes opératoires de service et contrôler le résultat obtenu

1. Activités

- Création d'un menu hebdomadaire adapté aux exigences nutritionnelles d'un public de 7 à 16 ans présentant des troubles alimentaires majeurs
- Elaboration de 15 à 25 repas en fonction des produits disponibles, des enfants en soins et commande des denrées alimentaires en lien (2 semaines avant la période). Toujours conserver un menu test.
- Récupération des denrées à la cuisine centrale et/ou achats de denrées autorisées non disponibles au Centre Hospitalier (avec accord responsable de la cuisine et traçabilité via les tickets justificatifs)
- Commande mensuelle des produits d'épicerie au magasin alimentaire (eau, conserves, farine, huile...)
- Réalisation des traitements préliminaires des produits (lavage, déboîtage...)
- Élaboration des préparations culinaires chaudes et froides en fonction des fiches recettes, des règles d'hygiène, des contraintes de fonctionnement
- Contrôle qualitatif (cuisson, assaisonnement) et quantitatif des produits finis, refroidissement et traitement des non-conformités

- Dressage des préparations et service du repas (Tables mises parfois par les enfants, tables toujours desservies par les enfants dans un cadre thérapeutique)
- Contrôle des conditions de fabrication (température, refroidissement)
- Rectification si nécessaire des produits/exigences de conformité fabrication ou présentation
- Isolement des lots non conformes aux consignes de préparation et aux règles d'hygiène
- Nettoyage de son secteur conformément aux modes opératoires définis (locaux, équipements) :
 - Lavage de la vaisselle et nettoyage quotidien des appareils ménagers et de cuisson
 - Entretien quotidien des sols de la cuisine, du local à rangement, des deux salles à manger, du local « poubelles »
 - Rangement quotidien des placards et nettoyage à chaque vacances (4 fois dans l'année)
 - Inventaire quotidien des denrées périssables et des dates de péremption
 - Nettoyage hebdomadaire du réfrigérateur (le vider complètement avant chaque fermeture de la structure)
 - Rinçage quotidien du lave-vaisselle à vide et sel régénérant 1 fois /semaine avec nettoyage du filtre
 - Entretien du congélateur après chaque période de fermeture de la structure
 - Entretien des baies vitrées de la cuisine et des salles à manger selon état des carreaux

2. Contraintes du poste

Poste à 100%

Horaires : 8h/16h (7h30 travail + 30 min repas in situ) selon l'organisation de l'unité

Congés annuels pendant fermeture de l'Hôpital de jour (1 semaine aux vacances de Printemps, 4 semaines fin juillet-août, 1 semaine aux vacances de la Toussaint, 2 semaines à Noël)

Port de charge alimentaire (être capable de soulever 10kg de charge)

3. Organigramme fonctionnel

Liaisons hiérarchiques :

Cadre de santé du service

Cadre supérieur de santé du pôle femmes-enfants

Coordonnateur général des Soins

Liaisons fonctionnelles :

Cuisinier de l'unité HDJ Belle Fontaine

Responsable gestion achats UCPA

Responsable production UCPA

Diététicienne

Responsable qualité restauration

Agents des autres secteurs de restauration service pour coordination des activités de restauration

Service de maintenance interne ou externe pour signaler les pannes

Laboratoire prélèvements sur matériels du CH et laboratoire extérieur sur aliments

Médecins du service

Secrétariat de l'unité

Orthophoniste

Psychologues

Infirmières

Educateurs spécialisés

Psychomotricien

Enseignant spécialisé

Agent d'entretien des locaux

Description du profil du candidat

1. Exigence du poste

Permis de conduire (pour récupérer les denrées alimentaires à la cité sanitaire)
 Port d'une tenue de travail obligatoire à changer tous les jours
 CAP, BEP cuisinier et/ou expérience significative dans ce domaine

2. Qualités requises

Esprit d'équipe
 Rigueur
 Autonomie
 Consciencieux
 Sens de l'organisation
 Capacités d'observation
 Capacités d'adaptation
 Dynamique
 Qualités relationnelles et humaines (patience, pondération, empathie)
 Respect de la discrétion et secret professionnels
 Respect des principes éducatifs portés au sein de l'HDJ

3. Compétences requises ou souhaitées

Travailler en équipe et connaître le projet de soin alimentaire de chaque enfant
 Choisir un mode de fabrication adapté (cuisson, mélange d'ingrédients)
 Apprécier un niveau de cuisson
 Discerner des saveurs et des arômes
 Valoriser une préparation culinaire en présentant les plats de manière appétissante
 Proposer des aliments et des saveurs diversifiés pour permettre un travail thérapeutique des soignants auprès de l'enfant
 Adapter les techniques culinaires aux principes d'équilibre alimentaire
 Utiliser les règles d'hygiène et de gestion des risques professionnels
 Utiliser les équipements mécanisés ou automatisés de cuisine
 Évaluer la conformité des produits culinaires aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire
 Être capable de s'adapter aux manifestations des troubles du comportement des enfants pendant le repas (cris, agitation, agressivité...)
 Participer aux événements de l'enfant (anniversaire) par la confection d'un gâteau adapté au goût de l'enfant
 Collaborer à la bonne organisation et préparation des ateliers thérapeutiques
 Être co-garant des bonnes pratiques culinaires et des règles d'hygiène à respecter lors de ces ateliers thérapeutiques
 Être vigilant à la sécurité des enfants au sein de la cuisine lors des ateliers thérapeutiques (gaz, brûlures, ingestion de produits nocifs ...)

Evolution du poste

MAITRE OUVRIER

	Nom - Fonction	Date	Visa
Rédacteur	Y. MERIAU, cadre de santé pédopsychiatrie	03/06/2014	
Vérificateurs	N. SZYMANSKY, CSS pôle femme et enfant M. CUSSONNEAU, responsable restauration		
Approbateurs	J. GRAND, Coordonnateur général des soins P. LIMOGES, Directeur des Ressources Humaines		
Approbation par la cellule qualité et risques pour mise en application le			