

Domaine fonctionnel Logistique & Maintenance & Technique
Famille métiers de la restauration

[Métier exercé sur les pôles Sénior
et handicap]

Finalité - Mission

Concevoir, coordonner et réaliser les repas en respectant l'équilibre des menus et les régimes alimentaires des résidents pour contribuer à leur bien-être et leur confort.

Activités principales

1. Préparer, distribuer les repas pour les résidents en salle ou en chambre et pour le personnel de l'établissement
2. En collaboration avec la fonction RH et la direction, organiser, encadrer et animer les équipes
3. Gérer la maintenance et l'entretien des locaux, des équipements et des matériels de cuisine dans le respect de la charte qualité de l'établissement
4. Assurer l'achat, la réception, le stockage des denrées, en contrôlant leur conformité et assurant la traçabilité de chaque produit
5. Participer à l'élaboration des menus, identifier les axes d'amélioration des repas selon les remontées d'information des résidents orales et écrites

Savoir-faire attendus

Niveaux

N2	<ul style="list-style-type: none">■ Adapter sa communication à son public■ Former, transmettre une compétence■ Négocier, argumenter■ Analyser un ensemble d'éléments pour prendre la bonne décision■ Choisir et appliquer des moyens appropriés pour atteindre un objectif■ Evaluer une action, un résultat, une compétence■ Formaliser un contenu et produire un résultat attendu■ Formaliser un contenu en se conformant à un modèle préétabli
N1	<ul style="list-style-type: none">■ Animer une équipe■ Gérer un projet dans un calendrier imparti

Savoir-être attendus

Niveaux	
N3	<ul style="list-style-type: none"> ■ Réactivité ■ Capacité à être attentif aux besoins de l'autre
N2	<ul style="list-style-type: none"> ■ Rigueur ■ Capacité à travailler en équipe ■ Ecoute active ■ Sens du service ■ Sens de l'organisation et des priorités
N1	<ul style="list-style-type: none"> ■ Exemplarité ■ Capacité à fédérer et à motiver ■ Force de proposition, esprit d'initiative

Conditions particulières pour exercer

- BEP/CAP cuisine

ou

- Bac pro cuisine

Principales passerelles professionnelles

	Famille professionnelle	Pré-requis
Autre famille	<ul style="list-style-type: none"> ■ Directeur de la restauration 	<ul style="list-style-type: none"> ■ BTS Hôtellerie restauration

Principales tendances d'évolution du métier

Faits marquants	Conséquences sur les compétences
<ul style="list-style-type: none"> ■ Accroissement de la gérontologie et chronicisation des maladies 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Capacité d'adaptation aux régimes alimentaires ■ Travail en équipe pluridisciplinaire
<ul style="list-style-type: none"> ■ Développement des normes qualité 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Exigence d'évaluation, de professionnalisation et de technicité accrue des pratiques