

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

[Métier exercé sur le pôle Sénior]

Finalité - Mission

Sous la responsabilité du cuisinier, élaborer et distribuer les repas en respectant les règles d'hygiène et de sécurité de la restauration collective pour contribuer au bien-être et au confort des résidents.

Activités principales

1. En lien avec le cuisinier, préparer, distribuer les repas pour les résidents en salle ou en chambre et pour le personnel de l'établissement
2. Réaliser le nettoyage et la désinfection des locaux, des équipements et des matériels de cuisine dans le respect de la charte qualité de l'établissement
3. Participer à la gestion des stocks et à la traçabilité des produits
4. Recueillir les remontées d'information des résidents orales et écrites

Savoir-faire attendus

Niveaux

N2	<ul style="list-style-type: none">■ Formaliser un contenu en se conformant à un modèle préétabli
N1	<ul style="list-style-type: none">■ Adapter sa communication à son public■ Formaliser un contenu et produire un résultat attendu■ Synthétiser, aller à l'essentiel

Savoir-être attendus

Niveaux	
N2	<ul style="list-style-type: none"> ■ Rigueur ■ Autonomie
N1	<ul style="list-style-type: none"> ■ Réactivité ■ Capacité à travailler en équipe ■ Ecoute active ■ Sens du service ■ Sens de l'organisation et des priorités

Conditions particulières pour exercer

- Formation aux normes HACCP

Principales passerelles professionnelles

	Famille professionnelle	Pré-requis
Même famille	<ul style="list-style-type: none"> ■ Cuisinier 	<ul style="list-style-type: none"> ■ BEP/CAP ou bac pro cuisine
Autre famille	<ul style="list-style-type: none"> ■ Agent de service logistique 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Expérience requise du bio nettoyage
	<ul style="list-style-type: none"> ■ Agent de soins 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Expérience requise d'agent de service logistique

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
<ul style="list-style-type: none"> ■ Développement des normes qualité 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Développement de l'autonomie et de la rigueur