

	Intitulé du poste		Cuisinier(ère)			CAHIER DES CHARGES
	Secteur		Services			
	Poste de cadre		Oui	Non	Voir organigramme	
	Supérieur•e hiérarchique					

Remarque préliminaire

L'énumération des tâches et responsabilités décrites ci-dessous n'est pas exhaustive ; elle doit au contraire favoriser l'esprit d'initiative. Dans ce sens, les points qui ne sont pas prévus dans le présent cahier des charges sont à régler avec la hiérarchie. Ce document peut être modifié en tout temps.

Profil type pour l'ensemble du personnel

- Identification à la mission de la fondation Terre des hommes Valais.
- Fort ancrage dans des valeurs morales et humaines telles que : égalité entre les êtres humains et les peuples, les nations, les cultures, les religions, entre les hommes et les femmes, confiance, courage, empathie, bienveillance, entraide, solidarité, équité, fidélité, honnêteté, intégrité, justice, loyauté, paix, partage, persévérance, respect, solidarité, tolérance, responsabilité, générosité, engagement, ...
Des valeurs à vivre auprès des enfants ; à vivre et partager également avec toute la communauté humaine qui s'engage au service de cette mission, notamment au sein du personnel.
- Adhésion aux orientations données par le Conseil de fondation et la direction, ainsi qu'au mode de fonctionnement de La Maison et, plus globalement, de ce programme de transferts d'enfants pour raisons médicales.
- Capacité à travailler dans un milieu multiculturel animé, à nul autre semblable, éloigné de toute routine et au fonctionnement en perpétuelle adaptation.
- Capacité à collaborer et communiquer de manière claire, fluide, agréable avec l'ensemble du personnel, tous services confondus.
- Acceptation de l'ensemble des articles du document « Statuts et règlement » et de toutes ses annexes. Le Code Global de Conduite et les documents relatifs aux questions de maltraitance indiquent clairement que toute forme de maltraitance des pensionnaires, entre pensionnaires et entre adultes n'est pas tolérée (tolérance zéro).
- Flexibilité, souplesse, serviabilité, complémentarités. Nous avons besoin les un•e•s des autres. Nous devons être en mesure, parfois, d'en faire plus, parce qu'un•e collègue est malade, parce qu'il y a un surcroît de travail imprévu.

Mission générale du poste (description succincte)

Le/la titulaire assure la préparation des repas pour les pensionnaires et le personnel qui mangent sur place au quotidien. Il/elle assure le nettoyage et rangement du lieu de travail selon les protocoles établis, ainsi que le suivi des commandes et des livraisons de marchandises sur délégation du/de la responsable du secteur. Il/elle assure ou participe à des petits travaux de maintenance. Il/elle assume un rôle central dans les préparations de repas, lors de manifestations, visites, repas de soutien, ainsi que l'encadrement ces bénévoles qui apportent leur soutien.

Profil type pour ce poste – formation & compétences requises

- CFC de cuisinier ou équivalent,
- Passion du métier, avec la conscience que le milieu de La Maison ouvre des portes humaines fortes, mais ferme celles d'une cuisine à base de produits coûteux.
- Sens du travail bien fait et soigné, avec une approche professionnelle en milieu médicalisé.
- Hygiène générale personnelle et hygiène professionnelles/alimentaires irréprochables.
- Aptitude à apprêter de bons repas avec des produits simples, de saison, aussi naturels que possible, en évitant les produits pré-cuisinés, trop souvent nuisibles pour la santé.
- Aptitude à préparer des repas en tenant compte de régimes alimentaires particuliers, d'« interdits alimentaires » et de spécificités culturelles.
- Capacité de travailler seul (e) et de manière collégiale en équipe.

- Aptitude à côtoyer et accueillir des enfants en cuisine, pour des ateliers participatifs.
- Acceptation de travailler avec des horaires irréguliers, ainsi que durant les week-ends et jours fériés.
- Acceptation d'exécuter des tâches supplémentaires hors métier de cuisinier(ère).
- Personnalité avenante, chaleureuse, accueillante, consensuelle, sachant faire preuve de souplesse.

Missions et activités du poste

Cuisine :

- Cuisiner des menus simples, avec des produits de base commandés ou parfois offerts.
- Apprêter des plats cuisinés en faisant preuve de créativité, en restant à l'écoute des collègues qui mangent avec les enfants et qui apportent des retours.
- Préparer les repas en veillant à la qualité à tous niveaux et à la quantité.
- Préparer des repas simples, en tenant compte des besoins alimentaires des pensionnaires, mais aussi de leurs milieux de vie. Penser à leur adaptation en arrivant ici et à leur réadaptation en retournant chez eux. Ils ne mangent pas tous les jours de la viande ou du poisson chez eux.
- Préparer les régimes alimentaires et les retards du jour selon la liste établie par l'infirmerie.
- Effectuer et s'adapter aux différents horaires du service de repas des enfants et du personnel.
- Assurer la remise en ordre, nettoyage, lavage, de la vaisselle et la cuisine après chaque service.
- Veiller à l'hygiène alimentaire, des locaux et de soi.
- Effectuer les nettoyages selon la liste d'auto-contrôle.
- Contrôler les températures (fridaire et congélateur) selon liste auto-contrôle.
- Souplesse pour remplacer au pied levé des collègues en cas d'absence imprévue.
- Anticiper et préparer des repas (sous-vides et congelés) utilisables en cas d'absence imprévue.
- Accueillir les représentants en accord avec le/la responsable lors de ses absences.
- Commander les marchandises nécessaires en accord avec le/la responsable lors de ses absences.
- Vérifier et viser les livraisons.
- Vérifier les stocks de marchandises et les dates de péremption régulièrement.
- Accueillir en cuisine de grands enfants qui ne vont pas à l'école et qui feraient un petit stage.
- Accueillir des enfants lors d'une activité cuisine, sous la supervision d'un éducateur/trice.

Autres missions :

- Gérer différentes tâches annexes hors de l'activité habituelle (rangements, ...).
- Gérer l'évacuation des déchets ou recyclage aux endroits appropriés.
- S'investir avec enthousiasme lors de l'organisation de repas, apéritifs, brunchs, manifestations diverses sur le site.
- Accueillir chaleureusement des bénévoles en cuisine, lors de repas et manifestations sur le site.
- S'adapter à des contraintes horaires lors de ces manifestations (heures supplémentaires, changements d'horaires).
- Assurer des petits travaux de maintenance en l'absence du concierge, selon liste établie.
- Gérer la sécurité « Central feu » lors d'absence du/de la responsable et du concierge.
- Gérer un dysfonctionnement, une panne en appelant le corps de métier approprié selon liste établie.

Date	Fonction	Prénom nom	Signature
	Directeur		
	Responsable du secteur		