

## FICHE DE POSTE

### CUISINIER

#### LE MÉTIER

Le cuisinier, au sein d'une équipe interdisciplinaire, participe à la **prise en charge globale du patient**.

- **Concevoir des repas de haute qualité** en tenant compte des **besoins et goûts spécifiques** des patients.
- **Tenir compte de l'offre saisonnière** et veiller à un bon équilibre alimentaire.
- **Elaborer des repas de fêtes** selon les commandes transmises.
- **Communiquer** avec les collaborateurs des autres secteurs pour connaître les besoins des patients.
- Tenir compte, dans tous ses actes, de **l'importance de satisfaire les patients** en travaillant en vrai professionnel de sa branche.
- **Respecter les directives** émises par les responsables, la direction et le personnel soignant.
- **Faire les achats spécifiques** nécessaires à la confection des repas et des collations.
- Appliquer des **règles d'hygiène strictes**.

#### QUALITÉS REQUISES

- **Intérêt pour l'alimentation**, goût et odorat développés.
- **Créativité** et imagination.
- Hygiène et **propreté**.
- Capacité **d'organisation** et de **gestion**.
- Aptitude à **collaborer** au sein d'une équipe interdisciplinaire.
- **Compréhension** envers les personnes âgées.