

## Cuisinier(e)

---

---

### Mission générale :

- ↪ Prépare et cuisine les repas selon les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire et la charte qualité de l'établissement en tenant compte des attentes et des régimes des personnes handicapées (enfants, adolescents, adultes)
- ↪ Gère le budget et l'approvisionnement des matières premières
- ↪ Effectue l'entretien et le nettoyage du poste de travail, des ustensiles, des équipements ou de la cuisine

### Conditions d'exercice :

- ↪ En sous-traitance ou en régie directe
- ↪ Travail au sein d'une équipe pluridisciplinaire composée de professionnels paramédicaux et sociaux (diététicien, médecin, infirmier).
- ↪ En Maison d'accueil Spécialisée (MAS), en Foyer d'Accueil Médicalisé (FAM), en Foyer d'hébergement, en Foyer de vie, en Institut Médico Educatif (IME)...

### Niveau de formation :

- ↪ Etre diplômé d'un CAP/BEP en cuisine