



**FICHE de POSTE « cuisinier »
EPDSAE
« PIA/Foyer Claude Jourdain/cuisine »**

Création le : 30/04/2026
Version n° : 1

L'EPDSAE, créé en 1982 par le Département du Nord, est le premier Etablissement public social et médico-social de France. Il est composé de 16 établissements et services implantés sur l'ensemble du Département.

L'Etablissement concourt à l'exécution des politiques Départementales et Nationales en matière d'accompagnement, d'accueil, d'hébergement et de suivi à domicile pour les personnes en situation de fragilité. Il œuvre dans les secteurs de la Prévention, de la Protection de l'Enfance (80% de l'activité) et du Handicap (20% de l'activité).

Chaque année, plus de 5700 personnes sont accompagnées par les services de l'EPDSAE. À travers 62 métiers, ce sont 1896 professionnels engagés qui permettent à l'EPDSAE de remplir ses missions de service public.

Information sur la vacance de poste

| | |
|--|--|
| Motif du recrutement | <input checked="" type="checkbox"/> X Vacance de poste <input type="checkbox"/> Création de poste <input type="checkbox"/> Transformation de poste <input type="checkbox"/> Remplacement Numéro de poste : A RENSEIGNER |
| Date de prise de poste | 01/07/2026 |
| Date limite de dépôt des candidatures | 01/06/2026 |
| Personne à contacter Téléphone | Mr Fortin au 03/27/59/76/66 par mail au yfortin@epdsae.fr Mme Grouzelle au 03/27/59/76/66 par mail egrouzelle@epdsae.fr |

Identification du poste

| | |
|--|--|
| Intitulé du poste | Cuisinier |
| Code métier | 14R05 |
| Famille / sous-famille du poste | |
| Etablissement / Service | Foyer Claude Jourdain |
| Positionnement de l'agent dans l'organigramme | <i>sous la responsabilité de Mr Fortin, responsable de cuisine en lien avec Mme Grouzelle, cadre socioéducatif</i> |
| Formation / Diplôme requis | <i>CAP/BEP/Bac Pro Cuisine</i> |

Organisation du temps de travail

| | |
|-----------------------------------|--|
| Temps de travail / quotité | 100% |
| Droits à congés | 25CA, congés semestriels |
| Horaires | <i>postés semaine et travail matin le week-end</i> |
| Lieu d'exercice | <i>Trélon</i> |



**FICHE de POSTE « cuisinier »
EPDSAE
« PIA/Foyer Claude Jourdain/cuisine »**

Création le : 30/04/2026
Version n° : 1

Missions et activités du poste

| | |
|--|--|
| Missions principales | Réaliser les préparations alimentaires, les conditionner, les stocker et les distribuer dans le respect des normes HACCP |
| Missions et activités du poste | <ul style="list-style-type: none">➤ Participation à l'élaboration des menus➤ Réalisation des préparations chaudes et froides dans le respect de la législation en vigueur notamment en matière d'hygiène alimentaire, de la méthode HACCP, du plan de maîtrise sanitaire, des allergènes, des textures modifiées (hachées, mixées, autres), des régimes spécifiques (hypocalorique, diabétique, sans porc,..) et du respect de la chaîne du froid➤ Chargement des chariots de distribution➤ Contrôle des produits élaborés en terme de cuisson, de goût, d'assaisonnement.➤ Contrôle de la qualité des produits et respect des DLC➤ Contrôle et suivi des températures des produits et lieu de stockage➤ Réception des marchandises et stockage dans les lieux adaptés➤ Contrôle des règles et procédures selon la réglementation HACCP➤ Traçabilité et respect des règles d'hygiène➤ Gestion des stocks➤ Désinfection et nettoyage des locaux, du matériel de production ainsi que les chariots de distribution en cuisine➤ Nettoyage des salles à manger (sol, tables et chaises), des sanitaires et de la salle du personnel➤ Traçabilité et respect des règles d'hygiène alimentaire |
| INTERETS, CONTRAINTES, DIFFICULTES DU POSTE | ✓ Port de charge lourde, travail le week-end selon planning de service |
| MISSIONS EN TELETRAVAIL | Non |

Compétences requises sur le poste

| | |
|---------------------|---|
| SAVOIR | <ul style="list-style-type: none"> ➤ Connaissance des règles d'hygiène générales, hygiène et diététique alimentaire et des normes de sécurité en vigueur ➤ Maîtrise des techniques culinaires et des techniques de nettoyage et d'hygiène |
| SAVOIR-FAIRE | <ul style="list-style-type: none"> ➤ Savoir-faire culinaire dans le respect des règles HACCP ➤ Evaluer la qualité des produits de base ➤ Adapter les menus en fonction des produits de saison ➤ Travailler en équipe ➤ Etre polyvalent sur différentes tâches de production ➤ Utiliser les équipements dans le respect de leur destination ➤ Appliquer les règles de sécurité au travail ➤ Partager et respecter les valeurs de l'établissement |
| SAVOIR-ETRE | <ul style="list-style-type: none"> ➤ Rigueur ➤ Autonome ➤ Avoir le sens de l'organisation ➤ Etre créatif dans la préparation des repas ➤ Etre force de proposition ➤ Bonne présentation ➤ Avoir un bon sens relationnel avec les professionnels et les résidents ➤ Discrétion et respect de la confidentialité |