

 <p>ASSOCIATION EN COTENTIN D'ACCOMPAGNEMENT INCLUSIF ET SOLIDAIRE</p>	MATRICE DE COMPETENCES Agent Technique-Ouvrier Qualifié (Cuisine)	Direction : Tout ACAIS
		Date de mise à jour : 20/04/2021

Domaine d'activité	Compétences / Aptitudes
Analyse	<p>Tenir compte des exigences éthiques de la profession</p> <p>Gérer les priorités</p> <p>Connaître les limites de son intervention</p>
Activité principale	<p>Être disponible, à l'écoute et avoir des capacités à échanger et à s'adapter aux personnes accompagnées</p> <p>Suivre des processus logiques et méthodologiques</p> <p>Organiser les différentes étapes d'intervention avec méthode</p> <p>Se référer et se conformer avec rigueur aux normes de sécurité</p> <p>S'adapter à des situations et/ou des matériels et/ou des technologies différents</p> <p>Apporter une présence rassurante aux personnes accompagnées</p> <p><u>Compétences en lien avec l'activité cuisine :</u></p> <p>Maitriser l'utilisation des fours, plaques de cuisson et cellule de refroidissement</p> <p>Connaître les modes de cuisson des aliments</p> <p>Connaître les techniques de production culinaire</p> <p>Connaître les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire Hazard Analysis Critical Control Point -HACCP-</p> <p>Respecter les fiches techniques de cuisine</p> <p>Disposer de connaissance de base sur la législation alimentaire</p> <p>Connaître et respecter les modes et règles de conservation des produits alimentaires</p> <p>Respecter la chaîne du froid</p> <p>Connaître et respecter les modes de conditionnement des aliments</p> <p>Connaître et respecter les procédures de nettoyage et de désinfection</p>
Sécurité, intégrité de la personne et lutte contre la maltraitance	<p>Respecter l'intégrité de la personne : Veiller à l'intégrité physique et morale et préserver l'intimité et la vie privée des personnes</p> <p>Lutter contre la maltraitance : Savoir repérer les situations à risque, prévenir ces risques, agir en cas d'urgence et assurer la sécurité physique des personnes accompagnées</p>
Travail en réseau	<p>Se situer et agir au sein d'une équipe pluriprofessionnelle :</p> <ul style="list-style-type: none"> · Connaître les fonctions de chacun des membres de l'équipe · Faire appel aux professionnels compétents · Accueillir des nouveaux professionnels · Partager ses nouvelles connaissances et compétences avec ses collègues
Communication professionnelle	<p>Connaître les différents types de réunions et leurs objectifs</p> <p>Communiquer les informations de façon claire et appropriée</p> <p>Utiliser les outils de communication associatifs (Boite mail, GED, dossiers partagés)</p>
Implication dans les dynamiques partenariales et associatives	<p>Respecter le projet associatif</p> <p>Connaître et respecter les valeurs associatives</p> <p>Savoir situer son action et ses limites dans l'environnement de travail</p> <p>Situer l'association et son projet dans le contexte médico-social</p> <p>Connaître et savoir faire appel aux partenaires dans les limites de ses prérogatives</p>