

Date :
18 avril 2024

Poste tenu par :
Responsable hiérarchique : PRINCIPAL

DESCRIPTION DE POSTE

1) DENOMINATION DU POSTE:

Cuisinier

Grade et filière	Adjoint Technique Territorial des Etablissements d'Enseignement / TECHNIQUE
------------------	---

2) LES RELATIONS :

COLLEGE	RESIDENCE ADMINISTRATIVE
ANDRE MALRAUX	DIJON

Relations :

- Elèves
- Personnels

Fonctions remplies par l'agent :

% du temps de travail

Agent d'accueil	
Aide de cuisine	
Cuisinier	65%
Chef de cuisine	
Lingère	
Magasinier	10%
Ouvrier d'agencement d'intérieur	
Ouvrier en espaces verts et installations sportives	
Ouvrier en installations électriques	
Ouvrier en installations sanitaires et thermiques	
Ouvrier en revêtements et finitions	
Ouvrier en entretien des locaux	25%
Ouvrier en installations bureautiques et audiovisuelles	
Maître ouvrier encadrement	

3) MISSIONS PRINCIPALES:

- Supplée le chef de cuisine en cas d'absence,
- Réalise les préparations culinaires en liaison avec le chef de cuisine,
- Participe à la maintenance, applique les mesures d'hygiène et de sécurité des locaux et matériels,
- Assure les fonctions de magasinier avec le concours du chef de cuisine.

4) TACHES OU ACTIVITES PRINCIPALES POUR CHAQUE MISSION:

1) Préparations culinaires :

- Prépare les produits alimentaires et met en place les matériels de cuisine,
- Valorise les préparations culinaires (goût, qualité, présentation...), à partir de produits bio et locaux en part croissante,
- Met en place, prépare et distribue les plats,
- Signale les besoins de réapprovisionnement, les produits en voie de péremption.

2) Maintenance, hygiène et sécurité :

- Applique et veille à l'application des règles de sécurité et d'hygiène alimentaire,
- Repère les dysfonctionnements et les signale au chef cuisinier,
- Respecte les procédures et effectue les auto-contrôles précisés dans le manuel qualité,
- Entretien les matériels et les locaux de cuisine ainsi que le restaurant scolaire,
- Signale les matériels défectueux,
- Nettoie les locaux de cuisine.

3) Réception et distribution des commandes :

- Vérifie la conformité de la livraison avec le bon de commande,
- Traite les bons de livraison et les transmet à l'intendance,
- Organise le rangement des produits de façon logique et rationnelle.

5) CONTEXTE PARTICULIER OU SPECIFIQUE AU POSTE:

- Polyvalence sur d'autres tâches relevant du cadre d'emplois des adjoints techniques des établissements d'enseignement territoriaux en cas d'absence dans l'équipe ou pour les besoins du service
- Port de vêtement approprié
- Manipulation de matériels lourds, chauds et tranchants
- Station debout
- Travail en hauteur
- Travail en milieu réfrigéré
- Disponibilité

6) CAPACITES REQUISES POUR OCCUPER LE POSTE:

TRONC COMMUN DE COMPÉTENCES

Organiser la production, la livraison et la distribution des repas dans le respect de la réglementation en matière d'hygiène alimentaire et de la démarche qualité
Mettre en place et faire appliquer la méthode HACCP et contrôler son application
Organiser et coordonner le travail en définissant les missions et les objectifs de chacun des membres de l'équipe
Cuisiner et préparer les plats
Planifier et contrôler la quantité et la qualité de la production
Rédiger les fiches techniques des préparations culinaires et chiffrer le prix de revient alimentaire
Déterminer les besoins dans le cadre du budget défini
Procéder aux entrées et aux sorties des denrées selon des modalités clairement et préalablement définies
Participer à la définition et à la mise en œuvre du projet éducatif autour de l'éducation nutritionnelle et de l'éveil sensoriel
Connaître les allergies alimentaires
Appliquer les bonnes pratiques de manutention
Connaître les techniques d'entretien des matériels et des locaux, repérer les dysfonctionnements et les signaler

COMPÉTENCES SPÉCIFIQUES

Adopter une attitude éducative auprès des élèves de l'établissement
Appliquer les procédures d'entretien précisées dans le plan de nettoyage et de désinfection
Réaliser les autocontrôles demandés dans le cadre du plan de nettoyage et de désinfection
Appliquer les règles de sécurité collectives et individuelles dans le cadre de l'utilisation des matériels, des outils et des produits
Appliquer les règles d'utilisation des produits et matériels
Aspirer, balayer, laver, dépoussiérer des locaux et des surfaces et/ou des consommables réutilisables
Repérer les dysfonctionnements et risques des installations, des matériels et les signaler
Contrôler la quantité et la qualité des produits stockés
Organiser la gestion des différents stocks
Utiliser les outils de la gestion des stocks (méthodes de diagnostic, techniques d'inventaire, principes de valorisation, techniques de réapprovisionnement...)