

Poste tenu par :
Responsable hiérarchique : Directeur Adjoint MDECO

## DESCRIPTION DE POSTE

### 1) DENOMINATION DU POSTE

**Commis de Cuisine**

Grade et filière	ADJOINT TECHNIQUE / TECHNIQUE
------------------	-------------------------------

### 2) LES RELATIONS

#### A) Place dans l'institution

**Rattachement hiérarchique**

POLE SOLIDARITES			
DIRECTION	SERVICE	SERVICE/UNITE	LOCALISATION
Parentalité Enfance Culture Sports	Maison Départementale de l'Enfance Côte d'Or Site de Vigne	Cuisine	Semur-en-Auxois

#### Liaisons fonctionnelles transversales (Infra et inter-service, inter-direction...)

- Les services de la Maison de l'Enfance Côte d'Or Site de Vigne

Exercez-vous une fonction d'encadrement fonctionnel ? **NON**

Exercez-vous une fonction d'encadrement technique ? **NON**

#### B) Relations externes

- Fournisseurs extérieurs

### **3) MISSIONS PRINCIPALES**

Intégré au service Cuisine du site de Vigne, vous aurez en charge :

- La réalisation des préparations alimentaires, le conditionnement, le stockage, la distribution des repas en respectant la réglementation en hygiène alimentaire, les modes opératoires et les quantités commandées, en lien avec le chef cuisinier,
- Vous vous engagez dans un travail d'analyse des pratiques professionnelles, et veille à maintenir un environnement collectif sain, agréable, et de qualité.

### **4) TACHES OU ACTIVITES PRINCIPALES POUR CHAQUE MISSION**

- Participe à la commande des fournitures alimentaires en fonction des menus et des marchés publics,
- Applique les règles, procédures, normes et standards (PMS, HACCP, désinfection, nuisibles),
- Contrôle la conformité des produits,
- Contrôle la qualité des produits,
- Dresse les préparations culinaires,
- Participe à l'élaboration des menus en fonction des besoins des enfants, en veillant à l'éveil du goût et aux besoins nutritionnels
- Participe à la Commission menus du site, en lien avec le chef cuisinier et la nutritionniste de l'établissement,
- Entretien les surfaces de la cuisine et tient un plan de nettoyage
- Suit et contrôle les stocks alimentaires
- Participe aux réunions institutionnelles de l'établissement
- Prépare les repas (froid/chaud) en tenant compte des régimes spécifiques, sous la direction du chef cuisinier,
- Respecte des délais

### **5) CONTEXTE PARTICULIER OU SPÉCIFIQUE AU POSTE**

- Diplôme exigé : restauration collective ou cuisine traditionnelle
- Base horaires variables 39h00, travail trois soirs par semaine et un dimanche soir sur deux
- Permis B obligatoire
- Accueil, information et formation d'élèves stagiaires/apprentis

## 6) CAPACITES REQUISES POUR OCCUPER LE POSTE

<b>TRONC COMMUN DES COMPETENCES</b>
Accompagner une personne dans la réalisation de ses activités quotidiennes
Adapter son comportement, sa pratique professionnelle à des situations critiques / particulières
Analyser et optimiser les stocks de produits, matériaux, équipements, outillages
Choisir et utiliser des matériels, des outils de travail ou / et de contrôle
Créer des recettes, des préparations culinaires
Élaborer des plats
Rédiger des informations relatives à son domaine d'intervention pour assurer un suivi et une traçabilité
Travailler en équipe pluridisciplinaire / en réseau
Utiliser les logiciels métier (gestion des stocks)

<b>COMPÉTENCES SPÉCIFIQUES</b>
Équipements et technologie des matériels de cuisson
Gestes et postures – manutention
Hygiène générale
Normes, règlements techniques et de sécurité (HACCP)
Techniques culinaires et pâtisserie

Dijon, le 25 avril 2024

Service Emploi et Développement des Compétences  
Réf. : **DDRHRS/FD/GS-24**  
Dossier suivi par Mme Fabienne Dumas  
Tel. : 03.80.63.30.27  
courriel : recrutement@cotedor.fr

## **Note à l'attention des agents des Services Départementaux**

---

Objet : Mobilité interne – Poste de catégorie C

Je vous informe qu'un poste de commis de cuisine sera prochainement vacant au sein du site Maison de l'Enfance de Vigne de la Maison Départementale de l'Enfance Côte-d'Or la Direction Parentalité Enfance Culture Sport du Pôle Solidarités, Jeunesse, Culture, Sports.

Vous trouverez ci-joint la fiche de poste.

Conformément à la Charte de mobilité, je vous invite à adresser votre candidature par mail dans la boîte intitulée « [DDRHRS.mobilite.interne@cotedor.fr](mailto:DDRHRS.mobilite.interne@cotedor.fr) », ou par courrier, accompagnée d'un curriculum vitae et d'une lettre de motivation, à la Direction Développement Ressources humaines et Relations sociales avant **le 16 mai 2024**, délai de rigueur.

Une copie de votre candidature doit également être adressée à votre supérieur hiérarchique par la voie électronique ou papier.

Je vous informe qu'une présélection sur dossier pourra être effectuée en fonction du nombre de candidats et du profil du poste proposé.

Les candidatures des personnels non titulaires ne seront étudiées qu'en l'absence de candidatures d'agents titulaires.

Le Président  
Pour le Président et par délégation  
Catherine HOURNÉ-RAUBET  
La Directrice Développement  
Ressources humaines et Relations sociales

**Destinataires :**

- M. le Directeur de Cabinet
- Mme la Directrice Générale Adjointe Solidarités, Jeunesse, Culture, Sports
- M. le Directeur Général Adjoint Attractivité et Développement durable des Territoires
- Mme la Directrice Générale Adjointe Ressources et Accompagnement des Transformations
- M. le Directeur Général Adjoint Mission Évaluation Organisation et Pilotage
- Mme la Directrice Développement des Ressources humaines et Relations sociales
- M. le Directeur Communication