

Date :
9 avril 2019

Poste tenu par :
Responsable hiérarchique : PRINCIPAL

DESCRIPTION DE POSTE

1) DENOMINATION DU POSTE :

Second de cuisine

Grade et filière	Adjoint technique territorial des établissements d'enseignement / Technique
------------------	--

2) LES RELATIONS :

COLLEGE	RESIDENCE ADMINISTRATIVE
CLAUDE GUYOT	ARNAY LE DUC

Relations :

- Elèves
- Personnel

Fonctions remplies par l'agent :

% du temps de travail

Agent d'accueil	
Second de cuisine	95%
Cuisinier	
Chef de cuisine	
Lingère	
Magasinier	
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	5%
Ouvrier en installations bureautiques et audiovisuelles	
Maître ouvrier encadrement	

3) MISSIONS PRINCIPALES :

- Assure la fonction de second de cuisine,
- Remplace le cuisinier,
- Entretient les locaux et les matériels (hors présence des élèves, soit 20 jours par an).

4) TACHES OU ACTIVITES PRINCIPALES POUR CHAQUE MISSION :

1) Assure les missions de second de cuisine :

- Assure la manutention des denrées, le stockage et le déstockage en fonction des besoins,
- Met en place et distribue les denrées,
- Veille au bon accueil des convives,
- Réceptionne et contrôle,
- Prépare et distribue les plats,
- Veille aux normes HACCP et du GEMRCN,
- Supervise les personnels intervenant en cuisine,
- Informe de manière systématique le responsable des problèmes rencontrés.

2) Entretien les locaux et les matériels :

- Effectue les travaux de balayage, dépoussiérage, lavage et entretien des sols, vitres, murs, plafonds,
- Nettoie et entretient les mobiliers et matériels,
- Nettoie les matériels et machines de nettoyage après usage,
- Effectue la maintenance et entretient les sanitaires.

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 vêtements appropriés
- Station debout
- Manipulation de matériels lourds, chauds et tranchants
- Maîtrise de l'outil informatique

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

Informier et éduquer les élèves sur les notions d'alimentation et de nutrition

Aspirer, balayer, laver, dépoussiérer des locaux et des surfaces et/ou des consommables réutilisables

Vérifier l'état de propreté des locaux et matériels

Gérer les différents déchets (tri sélectif ou autres déchets)

Repérer les dysfonctionnements et risques des installations, des matériels et les signaler