

Date :  
5 septembre 2019

Poste tenu par :
Responsable hiérarchique : PRINCIPAL

## DESCRIPTION DE POSTE

### 1) DENOMINATION DU POSTE :

<b>Chef de cuisine</b>
------------------------

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

### 2) LES RELATIONS :

COLLEGE	RESIDENCE ADMINISTRATIVE
HENRY DUNANT	DIJON

#### Relations :

- Fournisseurs
- Elèves
- Personnels

#### Fonctions remplies par l'agent :

#### % du temps de travail

Agent d'accueil	
Aide de cuisine	
Cuisinier	
<b>Chef de cuisine</b>	<b>100%</b>
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	
Ouvrier en installations bureautiques et audiovisuelles	
Maître ouvrier encadrement	

### 3) MISSIONS PRINCIPALES :

- Elabore et réalise les menus en liaison avec le gestionnaire ou dans le cadre d'une commission de menus composée par des personnels et des usagers,
- Veille à la sécurité au travail et à l'hygiène alimentaire,
- Contrôle l'approvisionnement et la gestion des stocks des produits alimentaires et matériels en collaboration avec le magasinier,
- Est responsable du bon fonctionnement de la cuisine,
- Encadre son équipe,
- Dans le cadre de la mise en place de l'agenda 21, suit le compostage des déchets de la cuisine.

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

1) Elabore les menus en collaboration avec le gestionnaire et le magasinier en tenant compte :

- Des besoins des convives, du PNNS (respect des fréquences, des grammages),
- Des saisons,
- Des contraintes de livraison, de la disponibilité des produits,
- En privilégiant les produits frais,
- De la lutte contre le gaspillage alimentaire.

2) Veille à la sécurité au travail et à l'hygiène alimentaire :

- Evalue les risques professionnels et met en œuvre les mesures de prévention,
- Participe à la définition et la mise en œuvre du plan de maintenance du matériel et des locaux,
- Applique et fait appliquer les règles de sécurité au travail et d'hygiène alimentaire.

3) Contrôle l'approvisionnement et la gestion des stocks :

- Conseille sur les produits et matériels à acquérir,
- Prépare les commandes avec le magasinier,
- Réceptionne et contrôle les livraisons de produits alimentaires en l'absence du MO magasinier.

4) Est responsable du bon fonctionnement de la cuisine :

- S'applique à confectionner des recettes variées à partir de produits frais,
- Soigne et veille au soin apporté à la présentation des plats proposés (aspect, couleur, décor...),
- Séduit, éduque et nourrit les demi-pensionnaires,
- Veille au bon accueil des convives,
- Met en place, prépare et distribue les plats,
- S'assure de la bonne réalisation des plats,

- Choisit les produits à utiliser et met en place les matériels de cuisine,
- Surveille et contrôle la maintenance du matériel.

5) Encadre son équipe :

- Dirige l'équipe,
- Répartit, coordonne et contrôle les activités des personnels de cuisine,
- Forme, anime et encadre son équipe,
- Participe aux travaux en collaboration avec les autres agents qu'il encadre.

6) Dans le cadre de la mise en place de l'agenda 21 :

- Contrôle les déchets compostables,
- Suit le compostage.

### **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
- disponibilité
- station debout

## 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

Planifier et contrôler les activités au sein de l'équipe

S'assurer de l'information et veiller à sa bonne circulation ascendante et descendante

Prévenir, réguler et gérer les conflits au sein de l'équipe

Utiliser les applicatifs métiers

Utiliser les outils de la gestion des stocks (méthodes de diagnostic, techniques d'inventaire, principes de valorisation, techniques de réapprovisionnement...)

Connaître les principales règles de la commande publique