

Date :

| |
|--|
| Poste tenu par : |
| Responsable hiérarchique : Le principal |

DESCRIPTION DE POSTE

1) DENOMINATION DU POSTE :

| |
|------------------|
| Cuisinier |
|------------------|

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

2) LES RELATIONS :

| COLLEGE | RESIDENCE ADMINISTRATIVE |
|--------------|--------------------------|
| Jean Rostand | Quetigny |

Relations :

- Elèves
- Personnel
- Fournisseurs

Fonctions remplies par l'agent :

% du temps de travail

| | |
|---|------------|
| Agent d'accueil | |
| Aide de cuisine | 35% |
| Cuisinier | 60% |
| Chef de cuisine | |
| Lingère | |
| Magasinier | 5% |
| 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 :

- Réalise les préparations culinaires,
- Est responsable, en lien avec le Chef de cuisine, de la maintenance, de l'hygiène et de la sécurité des locaux et matériels,
- Participe au bon fonctionnement de la cuisine,
- Participe aux fonctions de magasinier et constitue un appui administratif au Chef de cuisine.

4) TACHES OU ACTIVITES PRINCIPALES POUR CHAQUE MISSION :

1) Réalise les préparations culinaires :

- Prépare les produits alimentaires et met en place les matériels de cuisine,
- Valorise les préparations culinaires (goût, qualité, présentation...),
- Met en place, prépare et distribue les plats,
- Signale les besoins de réapprovisionnement, les produits en voie de péremption,
- Surveille la cuisson des plats suivant les indications du chef de cuisine,
- Réalise les plats simples.

2) Est responsable, en lien avec le Chef de cuisine le cas échéant, de la maintenance, hygiène et sécurité :

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

3) Participe au bon fonctionnement de la cuisine :

- Assure la manutention des denrées, le stockage et le déstockage en fonction des besoins,
- Met en place et distribue les denrées,
- Prépare les produits de base et les matériels de cuisine,
- Répartit les portions sur assiettes et prépare les denrées,
- Nettoie la vaisselle, les matériels et les locaux de cuisine,
- Veille au bon accueil des convives,
- Signale au chef de cuisine les remarques faites par les convives,
- Informe de manière systématique le responsable des problèmes rencontrés,
- Participe à la préparation des manifestations organisées au collègue.

4) Participe aux fonctions de magasinier et constitue un appui administratif au Chef de cuisine :

- Elabore les menus via le logiciel Menu Co,
- Suit les entrées et les sorties alimentaires via le logiciel Menu Co,
- Réalise les commandes fournisseurs.

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,
- Travail en milieu réfrigéré,
- Travail en relation avec un jeune public.

6) CAPACITES REQUISES POUR OCCUPER LE POSTE :

| |
|--|
| 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 |