

Date :
11 septembre 2020

Poste tenu par :
Responsable hiérarchique : PRINCIPAL

DESCRIPTION DE POSTE

1) DENOMINATION DU POSTE :

Aide de cuisine - Agent d'entretien des locaux

Grade et filière	ADJOINT TECHNIQUE TERRITORIAL DES ETABLISSEMENTS D'ENSEIGNEMENT / TECHNIQUE
------------------	--

2) LES RELATIONS :

COLLEGE	RESIDENCE ADMINISTRATIVE
LA CHAMPAGNE	BROCHON

Relations :

- Elèves
- Personnel

Fonctions remplies par l'agent :

% du temps de travail

Agent d'accueil	
Aide de cuisine	73 %
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	27 %
Ouvrier en installations bureautiques et audiovisuelles	
Maître ouvrier encadrement	

3) MISSIONS PRINCIPALES :

- Assure la grosse plonge,
- Assure la fonction d'aide de cuisine,
- Entretien les locaux et les matériels.

4) TACHES OU ACTIVITES PRINCIPALES POUR CHAQUE MISSION :

1) Assure la grosse plonge :

- nettoie la vaisselle, les matériels et les locaux de cuisine,
- nettoie la machine de la plonge batterie,
- veille au bon fonctionnement de la machine (niveau de produit),
- informe de manière systématique le responsable des problèmes rencontrés.

2) Assure la fonction d'aide de cuisine :

- Assure la manutention des denrées, le stockage et le déstockage en fonction des besoins,
- Signale les besoins de réapprovisionnement, les produits périmés et les matériels défectueux,
- Réalise les plats simples,
- Répartit les portions sur assiettes et prépare les denrées,
- Met en place et distribue les denrées,
- Veille au bon accueil des convives,
- Signale au chef de cuisine ou au cuisinier les remarques faites par les convives.

3) 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,
- Range les produits et matériels dans les réserves,
- Sort et rentre les containers de poubelle et en assure le nettoyage et la maintenance,
- Trie et évacue les déchets courants dans les containers adaptés,
- Effectue la maintenance et entretient les sanitaires,
- Veille à la fermeture des lumières et des locaux.

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
- Travail en hauteur
- Manipulation de charges lourdes
- Manipulation de produits toxiques et de matériels coupants
- Horaires variables

6) CAPACITES REQUISES POUR OCCUPER LE POSTE :

TRONC COMMUN DE COMPÉTENCES

Appliquer le paquet hygiène et la méthode HACCP

Appliquer les règles de sécurité collectives et individuelles dans le cadre de l'utilisation des matériels, des outils et des produits

Interpréter les fiches techniques et mettre en œuvre les techniques culinaires dans le respect des règles d'hygiène

Contrôler la quantité et la qualité des produits stockés

Réaliser des tâches préalables à l'élaboration et à la finition des mets

Assurer la finition et la présentation des préparations culinaires

Connaître les techniques de service en salle selon des types de service (à table, self-service) et selon le public accueilli

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

Assurer la maintenance préventive du matériel

COMPÉTENCES SPÉCIFIQUES

Adopter une attitude éducative auprès des élèves de l'établissement

Appliquer les règles d'utilisation des produits et matériels

Appliquer les bonnes pratiques de manutention

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