

3) MISSIONS PRINCIPALES:

- Supplée le chef de cuisine en cas d'absence
- Réalise les préparations culinaires
- Est responsable de la maintenance, de l'hygiène et de la sécurité des locaux et matériels,
- Participe aux fonctions de magasinier et constitue un appui administratif au Chef de cuisine.

4) TACHES OU ACTIVITES PRINCIPALES POUR CHAQUE MISSION:

1) Réalise des 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,
- Réceptionne les livraisons et procède à leur contrôle.

2) Est responsable 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,
- Entretient les matériels et les locaux de cuisine.

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

- Elabore les menus via le logiciel Restau'Co,
- Suit les entrées et les sorties alimentaires via le logiciel Restau'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
- Horaire matinal
- Travail en milieu réfrigéré
- Port de vêtement approprié
- Manipulation de matériels lourds, chauds et tranchants
- Station debout
- Disponibilité

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