

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
GEORGES BRASSENS	BRAZEY EN PLAINE

Relations :

- Personnels
- Elèves

Fonctions remplies par l'agent :

% du temps de travail

Agent d'accueil	
Aide de cuisine	
Cuisinier	100 %
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	
Ouvrier en installations bureautiques et audiovisuelles	
Maître ouvrier encadrement	

3) MISSIONS PRINCIPALES :

- Assure la fonction de second de cuisine dans le respect des normes en vigueur (HACCP et protocoles sanitaires) et de la politique de l'établissement.

4) TACHES OU ACTIVITES PRINCIPALES POUR CHAQUE MISSION :

1) Assure les fonctions de second de cuisine :

- Assure la réception des marchandises,
- Assure la manutention des denrées, le stockage et le déstockage en fonction des besoins,
- Assure la cuisson et la préparation des repas,
- Assure le service des repas aux élèves (préparation sur assiette et distribution),
- Signale les besoins de réapprovisionnement, les produits périmés et les matériels défectueux,
- Veille au bon accueil des convives,
- Participe au nettoyage de la cuisine,
- Informe de manière systématique le responsable des problèmes rencontrés,
- Remplit les tableaux de bord dans le cadre du PMS et du développement durable.

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
- Travail en milieu réfrigéré
- Disponibilité
- Force de propositions dans l'élaboration des menus

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