

Date :
8 octobre 2020

| |
|---|
| Poste tenu par : |
| Responsable hiérarchique : PRINCIPAL |

DESCRIPTION DE POSTE

1) DENOMINATION DU POSTE:

| |
|------------------------|
| Chef de cuisine |
|------------------------|

| | |
|------------------|--|
| Grade et filière | Adjoint technique territorial des établissements d'enseignement ou Agent de Maîtrise / TECHNIQUE |
|------------------|--|

2) LES RELATIONS :

| COLLEGE | RESIDENCE ADMINISTRATIVE |
|--------------|--------------------------|
| LA CHAMPAGNE | BROCHON |

Relations :

- Fournisseurs
- Elèves
- Personnels

Fonctions remplies par l'agent :

% du temps de travail

| | |
|---|------------|
| Agent d'accueil | |
| Aide de cuisine | |
| Cuisinier | |
| Chef de cuisine | 90% |
| Lingère | |
| Magasinier | 10% |
| Ouvrier d'agencement d'intérieur | |
| Ouvrier en espaces verts et installation 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,
- Veille à la sécurité au travail et à l'hygiène alimentaire,
- Contrôle l'approvisionnement et la gestion des stocks des produits alimentaires et matériels,
- Est responsable du bon fonctionnement de la cuisine,
- Encadre son équipe.

4) TACHES OU ACTIVITES PRINCIPALES POUR CHAQUE MISSION :

1) Elabore les menus :

- Propose la composition des menus au gestionnaire,
- Adapte les menus à la saison et à la disponibilité des produits,
- Veille aux équilibres alimentaires et propose au gestionnaire les améliorations à apporter (qualité, quantité, variété).

2) Veille à l'hygiène et la sécurité :

- 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,
- Réceptionne et contrôle les livraisons de produits alimentaires,
- Gère le stock des produits alimentaire et évalue le prix de revient.

4) Est responsable du bon fonctionnement de la cuisine :

- 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) Assure le management :

- 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.

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
- Travail en milieu réfrigéré
- 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 |
| Contrôler la quantité et la qualité des produits stockés |
| Définir des emplacements et conditions de stockage |
| Organiser la gestion des différents stocks (inventaire et réapprovisionnement) |