

Date :
5 novembre 2020

Poste tenu par :
Responsable hiérarchique : PROVISEUR

DESCRIPTION DE POSTE

1) DENOMINATION DU POSTE:

Aide de cuisine

Grade et filière	Adjoint technique territorial des établissements d'enseignement / TECHNIQUE
------------------	--

2) LES RELATIONS :

LYCEE	RESIDENCE ADMINISTRATIVE
Désiré NISARD	CHATILLON-SUR-SEINE

Relations :

- Enseignant
- Elèves

Fonctions remplies par l'agent :

% du temps de travail

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

3) MISSIONS PRINCIPALES :

- Participe à la réalisation de préparations culinaires,
- Participe au service du midi,
- Est responsable de la maintenance, de l'hygiène et de la sécurité des locaux et matériels.

4) TACHES OU ACTIVITES PRINCIPALES POUR CHAQUE MISSION :

1) Participe à la réalisation de 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.

2) Est responsable de la maintenance, de l'hygiène et de la 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.

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 milieu réfrigéré
- Manipulation de matériels lourds, chauds et tranchants
- Disponibilité

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 les types de services (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

Informier et éduquer les élèves sur les notions d'alimentation et de nutrition

Appliquer les bonnes pratiques de manutention et les postures appropriées à la situation de travail