

Date :
4 janvier 2021

Poste tenu par :
Responsable hiérarchique : PRINCIPAL

DESCRIPTION DE POSTE

1) DENOMINATION DU POSTE :

Second de cuisine

Grade et filière	Adjoint Technique Territorial des Etablissements d'Enseignement / TECHNIQUE
------------------	---

2) LES RELATIONS :

COLLEGE	RESIDENCE ADMINISTRATIVE
PAUL FORT	IS-SUR-TILLE

Relations :

- Internes : Elèves, personnels
- Fournisseurs

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 :

- Supplée le chef de cuisine en cas d'absence
- Réalise les préparations culinaires
- Assure la grosse plonge en cuisine, et si besoin la petite plonge,
- Nettoie la cuisine, le réfectoire,
- 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) 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) 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

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
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