

Date :
4 janvier 2021

Poste tenu par :
Responsable hiérarchique : PRINCIPAL

DESCRIPTION DE POSTE

1) DENOMINATION DU POSTE :

Aide de cuisine – Agent d'entretien des locaux

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

2) LES RELATIONS :

COLLEGE	RESIDENCE ADMINISTRATIVE
LAZARE CARNOT	NOLAY

Relations :

- Ensemble de la communauté scolaire (élèves, enseignants, personnels)

Fonctions remplies par l'agent :

% du temps de travail

Agent d'accueil	
Aide de cuisine	80%
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	20%
Ouvrier en installations bureautiques et audiovisuelles	
Maître ouvrier encadrement	

3) MISSIONS PRINCIPALES :

- Assure la fonction de second de cuisine et le cas échéant, remplace de chef de cuisine en son absence,
- Entretien les locaux et les matériels.

4) TACHES OU ACTIVITES PRINCIPALES POUR CHAQUE MISSION :

1) Assure les fonctions d'aide de cuisine :

- Est en charge de la légumerie et entretient les locaux légumerie,
- Répartit les portions sur assiettes et prépare les denrées,
- Met en place, prépare et distribue les plats,
- S'assure de la bonne réalisation des plats,
- Assure la manutention des denrées et produits, le stockage et le déstockage en fonction des besoins,
- Veille au bon accueil des convives,
- Effectue les travaux de plonge,
- Remplace le chef de cuisine en son absence.

2) Entretien les locaux et les matériels :

- Effectue les travaux de balayage, dépoussiérage, lavage et entretien des sols, vitres, murs, plafonds : salles de classe, circulations, escaliers, gymnase, CDI et sanitaires,
- Nettoie les matériels et machines de nettoyage après usage,
- Entretien les locaux de stockage,
- Nettoie le réfectoire.

4) Assure d'autres missions :

- Signale au chef de cuisine les remarques faites par les convives,
- Organise son travail en fonction des consignes orales et écrites,
- Informe de manière systématique le responsable des problèmes rencontrés,
- Veille et rend compte au responsable du bon état des locaux,
- Choisit les produits à utiliser et met en place les matériels de cuisine,
- Surveille et contrôle la maintenance du matériel,
- Utilise le véhicule de service dans la communes de Nolay et alentours pour réaliser des courses diverses.

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
- Manipulation de produits toxiques et de matériels coupants
- Disponibilité
- Application des règles d'hygiène et de sécurité alimentaire
- Permis B
- Travail en équipe avec l'agent de maintenance

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 des types de service (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

Appliquer les règles d'utilisation des produits et matériels

Appliquer les bonnes pratiques de manutention

Aspirer, balayer, laver, dépoussiérer des locaux et des surfaces et/ou des consommables réutilisables

Vérifier l'état de propreté des locaux et matériels

Gérer les différents déchets (tri sélectif ou autres déchets)