

Date :
6 décembre 2022

Poste tenu par :
Responsable hiérarchique : La Directrice Développement Ressources humaines et Relations sociales ou son représentant

DESCRIPTION DE POSTE

1) DENOMINATION DU POSTE :

Équipier volant pour la cuisine dans un établissement d'enseignement

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

2) LES RELATIONS :

SECTEUR D'INTERVENTION	RESIDENCE ADMINISTRATIVE
Dijon et Agglomération	Dijon

Relations :

- Elèves
 - Personnels
 - Fournisseurs
 - Parents d'élèves
- Pendant ses missions au sein des établissements, l'équipier volant est placé sous la responsabilité fonctionnelle du Chef d'Établissement ou de l'Adjoint gestionnaire qui prend les décisions relatives :
 - à l'organisation du travail (plannings, répartition du temps de travail sur les deux missions principales et d'éventuelles activités complémentaires)
 - aux tâches confiées

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	

3) MISSIONS PRINCIPALES :

- L'équipier volant assure temporairement, des remplacements ou renforts d'équipes dans les établissements d'enseignement de Dijon et son agglomération (en cas de besoin sur le territoire) sur les missions décrites ci-dessous dans les domaines :
 - réalise les préparations culinaires,
 - est responsable, en lien avec le Chef de cuisine ou l'adjoint gestionnaire, de la maintenance, de l'hygiène et de la sécurité des locaux et matériels,
 - participe au bon fonctionnement de la cuisine,
 - participe aux fonctions de magasinier et constitue un appui administratif au Chef de cuisine ou de l'Adjoint gestionnaire.

4) TACHES OU ACTIVITES PRINCIPALES POUR CHAQUE MISSION :

1) Réalise les 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,
- Surveille la cuisson des plats suivant les indications du chef de cuisine,
- Réalise les plats simples.

2) Est responsable, en lien avec le Chef de cuisine le cas échéant, de la 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,
- Entretien les matériels et les locaux de cuisine,
- Signale les matériels défectueux.

3) Participe au bon fonctionnement de la cuisine :

- Assure la manutention des denrées, le stockage et le déstockage en fonction des besoins,
- Met en place et distribue les denrées,
- Prépare les produits de base et les matériels de cuisine,
- Répartit les portions sur assiettes et prépare les denrées,
- Nettoie la vaisselle, les matériels et les locaux de cuisine,
- Veille au bon accueil des convives,
- Signale au chef de cuisine les remarques faites par les convives,
- Informe de manière systématique le responsable des problèmes rencontrés,
- Participe à la préparation des manifestations organisées au collège.

4) Participe aux fonctions de magasinier et constitue un appui administratif au Chef de cuisine :

- Elabore les menus via le logiciel Menu Co,
- Suit les entrées et les sorties alimentaires via le logiciel Menu Co,
- Réalise les commandes fournisseurs.

5) Participe à la mise en œuvre des orientations du Département (en terme de restauration, en terme Ressources humaines) :

- Participe à la diffusion des bonnes pratiques,
- Apporte son expertise au réseau des cuisiniers,
- Est force de proposition dans le cadre de l'amélioration continue des pratiques de restauration.

5) CONTEXTE PARTICULIER OU SPECIFIQUE AU POSTE :

- La durée des missions dans les établissements est comprise entre 2 et 7 semaines (période entre deux temps de vacances scolaires)
- 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 vêtement approprié
- Manipulation de matériels lourds, chauds et tranchants
- Disponibilité
- Station debout
- Travail en milieu réfrigéré
- Travail en relation avec un jeune public
- Déplacements nécessaires sur tout le territoire – permis B obligatoire

6) CAPACITES REQUISES POUR OCCUPER LE POSTE :

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