

Date :
18 avril 2024

Poste tenu par :
Responsable hiérarchique : PRINCIPAL

DESCRIPTION DE POSTE

1) DENOMINATION DU POSTE :

Chef de cuisine

Grade et filière	Adjoint Technique Territorial ou Agent de Maîtrise / Technique
------------------	--

2) LES RELATIONS :

COLLEGE	RESIDENCE ADMINISTRATIVE
CHAMPOLLION	DIJON

Relations :

- Fournisseurs
- Elèves
- Personnels

Fonctions remplies par l'agent :

% du temps de travail

Agent d'accueil	
Aide de cuisine	
Cuisinier	
Chef de cuisine	100%
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 :

- Est responsable de la réalisation des plats conformément aux menus,
- Est responsable du bon fonctionnement de la cuisine,
- Veille à la sécurité au travail et à l'hygiène alimentaire,
- Encadre son équipe de cuisine, rend compte à la hiérarchie,
- Encadre l'ensemble des agents placés sous sa responsabilité dans le cadre du fonctionnement global de restauration,
- Contrôle l'approvisionnement et la gestion des stocks des produits alimentaires, produits d'entretien, et signale les besoins en matériel à la gestionnaire,
- Prépare et propose les menus en liaison avec le gestionnaire,
- Prépare les bons de commandes conformément aux menus et au plan alimentaire.

4) TACHES OU ACTIVITES PRINCIPALES POUR CHAQUE MISSION :

1) Veille à l'hygiène et sécurité

- Évalue 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

2) Réalise les plats

- Participe aux réalisations culinaires en collaboration avec son équipe

3) Élabore 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)
- S'associe aux actions éducatives liées à la nutrition

4) Contrôle l'approvisionnement et la gestion des stocks

- Conseille sur les produits et matériels à acquérir
- Prépare les commandes d'approvisionnement
- Réceptionne et contrôle les livraisons de produits alimentaires
- Organise la distribution des produits
- Gère le stock des produits alimentaire et évalue le prix de revient

5) Est responsable du bon fonctionnement de la cuisine

- Veille au bon accueil des convives
- Communique de manière adaptée et professionnelle
- 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

6) 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 alimentaire soumis à des règles d'hygiène strictes
- 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

Utiliser les outils de la gestion des stocks (méthodes de diagnostic, techniques d'inventaire, principes de valorisation, techniques de réapprovisionnement...)

Connaître les principales règles de la commande publique