

Date :  
18 avril 2024

Poste tenu par :
Responsable hiérarchique : PRINCIPAL

## DESCRIPTION DE POSTE

### 1) DENOMINATION DU POSTE:

Aide de cuisine
-----------------

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

### 2) LES RELATIONS :

COLLEGE	RESIDENCE ADMINISTRATIVE
LE PARC	DIJON

#### Relations :

- Elèves
- Personnels

#### Fonctions remplies par l'agent :

#### % du temps de travail

Agent d'accueil	
<b>Aide de cuisine</b>	<b>100 %</b>
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	
<b>Ouvrier en entretien des locaux</b>	
Ouvrier en installations bureautiques et audiovisuelles	
Maître ouvrier encadrement	

### **3) MISSIONS PRINCIPALES:**

- Assure la fonction d'aide de cuisine,
- Entretien des locaux et des matériels (en cuisine uniquement),

### **4) TACHES OU ACTIVITES PRINCIPALES POUR CHAQUE MISSION:**

#### **1) Assure la fonction d'aide de cuisine :**

- Assure la manutention des denrées, le stockage et le déstockage en fonction des besoins,
- Met en place et distribue les denrées,
- Assure les préparations culinaires,
- Surveille la cuisson des plats suivant les indications du chef de cuisine,
- Réalise les plats simples,
- Répartit les portions sur assiettes et prépare les denrées,
- Veille au bon accueil des convives,
- Informe de manière systématique le responsable des problèmes rencontrés,
- Signale les besoins de réapprovisionnement, les produits en voie de péremption et les matériels défectueux,
- Elabore les menus – Programme National pour l'Alimentation.

#### **2) Entretien des locaux et des matériels, en cuisine uniquement :**

- Effectue les travaux de balayage, dépoussiérage, lavage et entretien des sols, vitres, murs, plafonds,
- Nettoie et entretient les mobiliers et matériels,
- Met en place mobiliers et matériels,
- Nettoie les matériels et machines de nettoyage après usage
  
- Signale au chef de cuisine les remarques faites par les convives
- Veille au bon accueil des convives
- Informe de manière systématique le responsable des problèmes rencontrés
- Veille à la fermeture des lumières et des locaux

### **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
- Manipulation de matériels lourds, chauds et tranchants

## 6) CAPACITES REQUISES POUR OCCUPER LE POSTE:

<b>TRONC COMMUN DE COMPÉTENCES</b>
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

<b>COMPÉTENCES SPÉCIFIQUES</b>
Adopter une attitude éducative auprès des élèves de l'établissement
Sensibiliser les usagers au respect de la propreté
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)
Repérer les dysfonctionnements et risques des installations, des matériels et les signaler
Nettoyer, raccommoder, repasser le linge de maison