

FICHE DE POSTE**INTITULE DU POSTE : CUISINIER****Nom :****Prénom :**

| I. ENVIRONNEMENT DU POSTE DE TRAVAIL | |
|--|--|
| STATUT | Cadre d'emploi Filière Catégorie Poste Occupé |
| | Agent de maîtrise territorial Technique C Cuisinier |
| ORGANISATION DU TRAVAIL | |
| Temps (complet, non complet) | Temps complet |
| Horaires de travail | 35 heures 10 |
| LIAISONS HIERARCHIQUES | |
| Autorité hiérarchique | Chef et Chef Adjointe du service Enfance Jeunesse Directrice et Directrice Adjointe de l'Accueil Collectif de Mineurs Mille Couleurs Directrice Citoyenneté Proximité et Vie de l'Enfant Directeur Général des Services |
| Agents encadrés | Agents dépendants de la cuisine centrale : saisonniers et personnels techniques Ville affectés au centre |
| RELATIONS | |
| Au sein des services | Tous services Ville et CMAS |
| A l'extérieur de la Collectivité | Public extérieur lors des locations de salles |
| LIEU DE TRAVAIL | Accueils Collectifs de Mineurs de Mille Couleurs <u>Modifiable selon les nécessités de service</u> |
| MATERIEL MIS A DISPOSITION | Matériel de la Ville |
| CONTRAINTES DU POSTE (astreintes, horaires...) Risques physiques et pour la santé | Station debout prolongée, manutention de charges et expositions fréquentés à la chaleur ou au froid Possibilité d'horaires irréguliers, avec amplitude variable en fonction des obligations du service public et décalés selon les besoins. |
| CONDITION DE RECRUTEMENT | |
| Diplôme requis | Concours interne Concours externe catégorie C : sans conditions de diplômes à BEP/CAP, brevet des collèges |
| Qualification | CAP Cuisine / HACCP |

II. DESCRIPTIF DU POSTE

ACTIVITES PRINCIPALES

Production et valorisation de préparations culinaires

- Interpréter les fiches techniques et mettre en œuvre les techniques culinaires dans le respect des règles d'hygiène
- Evaluer la qualité des produits de base
- Assurer la finition et la présentation des plats culinaires
- Vérifier les préparations culinaires
- Proposer de nouvelles recettes
- Avoir des connaissances et compétences dans l'élaboration de desserts, pâtisserie
- Respecter les procédures et effectuer les autocontrôles préconisés
- Réflexion des menus en lien avec la direction de l'ACM dans le respect l'équilibre alimentaire

Maintenance et Hygiène des locaux et matériels

- Appliquer les procédures d'entretien précisées dans le plan de nettoyage et de désinfection
- Respect et application de la méthode HACCP
- Réaliser les autocontrôles demandés dans le cadre du plan de nettoyage et de désinfection
- Vérifier le bon fonctionnement du matériel
- Assurer l'entretien préventif du matériel
- Repérer les dysfonctionnements et les signaler au responsable de la structure
- Application des règles de sécurité au travail
- Tri et évacuation des déchets courants
- Prévisions du matériel et des besoins au sein de la cuisine, en lien avec la responsable du centre
- Contrôle de l'approvisionnement en matériels et produits

Gérer les approvisionnements et stockages des produits et denrées

- Contrôler l'approvisionnement et la gestion des stocks des produits alimentaires
- Réceptionner les livraisons de produits alimentaires et contrôler leur conformité (qualité, quantité, température)
- Déterminer les besoins et conseiller sur les produits et matériels à acquérir
- Préparer, passer et suivre les commandes en fonction des menus établis et du budget du service restauration en lien avec la responsable de service
- Contrôler le rangement et le stockage des produits et matériels en fonction des consignes des législations en vigueur

Organiser le travail et la production au sein de la cuisine dans le respect des règles en vigueur

- Diriger le personnel de cuisine et répartir les tâches de travail
- Encadrer, organiser et coordonner le travail des agents du service

ACTIVITES SECONDAIRES

- Préparation de buffets, de vin d'honneur,...
- Entretien du bâtiment de restauration

III. PROFIL DU POSTE

SAVOIRS

- Maitriser les techniques culinaires
- Maitriser les attentes et les besoins nutritionnels des enfants
- Procédures et autocontrôles mis en place dans le cadre de la méthode HACCP
- Maitriser les règles d'hygiène et de sécurité
- Connaissance des notions de base concernant les allergies
- Bonne pratique de manutention
- Connaissances des principes et produits de nettoyage et de désinfection
- Notions de maintenance du matériel
- Fabrication des plats à partir des fiches techniques dans le respect des bonnes pratiques d'hygiène de la restauration collective
- Notion en bureautique (Word, Excel...)

SAVOIR-FAIRE

- Organiser méthodiquement son travail en fonction des consignes et du planning

Production et valorisation de préparations culinaires

- Évaluer la qualité des produits de base
- Interpréter les fiches techniques et mettre en œuvre les techniques culinaires dans le respect des bonnes pratiques d'hygiène
- Notion en pâtisserie / Élaboration de desserts
- Cuisiner et préparer les plats dans le respect des règles de l'art culinaire, en intégrant des produits de proximité issus de l'agriculture biologique ou durable
- Vérifier les préparations culinaires (goût, qualité, texture, présentation, etc.)
- Assurer la finition et la présentation des préparations culinaires
- Proposer de nouvelles recettes

Participation à la démarche qualité

- Appliquer les procédures en lien avec la démarche qualité
- Respecter les procédures et effectuer les autocontrôles précisés dans le plan de maîtrise sanitaire
- Repérer les dysfonctionnements et les signaler à son responsable
- Intégrer les objectifs d'éco-responsabilité dans la gestion des cuisines et des sites de distribution de repas (maîtrise des consommations d'eau et d'énergie, réduction et tri des déchets, production de compost, recyclage des huiles alimentaires, entretien des espaces, etc.)

SAVOIR-ETRE

- Travailler en équipe et complémentarité
- Capacité d'autonomie
- Faire preuve de discrétion professionnelle
- Avoir le sens des responsabilités, des initiatives
- Ponctualité
- Disponibilité
- Respect des consignes
- Qualité d'adaptation
- Sens de l'autorité et capacité à gérer des situations conflictuelles

| | |
|---|--|
| Visa : Le supérieur hiérarchique direct MME MELLET Karine Responsable Enfance Jeunesse | Validation : Le responsable ressources humaines |
| Date : Signature : | Date : Signature : |

Notifié à l'intéressé(e) le :

Signature de l'intéressé(e) :