

Mis à jour le 13/01/2025

AGENT-E DE PRODUCTION EN CUISINE CENTRALE EMR

Matricule n° 620338A– POLE SOCIETE CITOYENNETE - DIRECTION DE L' EDUCATION – SERVICE ACCUEIL, RESTAURATION DURABLE ET ENTRETIEN DES COLLEGES	
Définition du poste	Emploi-type : Agent de production Fonction d'encadrement : Non Groupe de fonction IFSE : C2-2 NBI du poste : NON Filière Technique Poste de catégorie C relevant du cadre d'emplois des Adjoints techniques territoriaux Lieu d'affectation : EMR cuisine centrale Horaires : du lundi au vendredi 6h30/14h30 Quotité de travail : 100 %
Environnement du poste de travail	Direction de l'Éducation Service Accueil Restauration Durable et Entretien des Collèges Bureau des cuisines centrales Cellule/Pôle/Secteur : Cuisine centrale
Position du poste dans l'organisation	Supérieur hiérarchique direct : Le responsable de site

Raison d'être du poste : Assurer la préparation des plats froids ou chauds pour les collèges servis par les cuisines centrales

Missions principales	<ul style="list-style-type: none">• Contrôle des produits et denrées du jour DLC/DLUO, quantités/qualités• Préparer les produits phase préliminaire (épluchage, lavage, désinfection, taillage, etc.)• Confectionner et dresser, les entrées, les desserts, portionner les fromages• Contribuer à la confection des plats chauds, surveillance des températures, des cuissons et des techniques de refroidissement• Conditionner et allotir des préparations• Appliquer et suivre les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire
-----------------------------	--

Ce profil de poste est susceptible d'évoluer et d'être réajusté.

- Nettoyer les locaux de la zone préparations froides/cuissons/parties communes

Compétences

- **Relationnelles :**

- Savoir travailler en équipe
- Savoir rendre compte de ses activités au chef de cuisine et de production

- **Organisationnelles :**

- Savoir sectoriser des activités en légumerie, préparations froides et chaudes, et à la plonge batterie
- Savoir remplir les documents de gestion et du plan PMS

- **Techniques :**

- Connaître les techniques culinaires et connaître les produits alimentaires
- Connaître et maîtriser les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire
- Savoir respecter et suivre les règles d'ergonomie (manutentions)
- Connaître l'outil informatique (étiquetage, etc.)

Niveau d'études :

Diplômes requis :

Expérience (s) professionnelle(s) sur un poste similaire

Souhaitée(s) Requise(s)

Caractéristiques principales liées au poste

- | | |
|--|--|
| <input checked="" type="checkbox"/> Horaires spécifiques | <input type="checkbox"/> Logement de fonction |
| <input type="checkbox"/> Permis de conduire obligatoire | <input type="checkbox"/> Vaccins obligatoires |
| <input type="checkbox"/> Déplacements province et étranger | <input checked="" type="checkbox"/> Port d'une tenue de travail obligatoire |
| <input type="checkbox"/> Astreintes | Autre caractéristique : travail sous atmosphère contrôlée en zone préparations froides |

Tous nos postes sont handi-accessibles.

Le département, collectivité solidaire, peut mobiliser ses agent-e-s sur toutes missions relevant de son cadre d'emplois au-delà de la présente fiche de poste.