

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	
<b>Définition du poste</b>	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 %
<b>Environnement du poste de travail</b>	Direction de l'Éducation Service Accueil Restauration Durable et Entretien des Collèges Bureau des cuisines centrales Cellule/Pôle/Secteur : Cuisine centrale
<b>Position du poste dans l'organisation</b>	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

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

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"/> <b>Permis de conduire obligatoire</b> | <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.*