

Responsable d'office GUSTAVE COURBET à PIERREFITTE SUR SEINE

DRH/SEC/BR PSC PSOL/DEJ/ATTEE

DIRECTION DE L'EDUCATION	
Classification	Filière : technique Poste de catégorie c relevant du cadre d'emplois des adjoints techniques territoriaux des établissements d'enseignement Lieu d'affectation : Pierrefitte sur Seine Horaires : 6h30-14h30 Fonction d'encadrement : NON Quotité de travail : 100 %
Environnement du poste de travail	Direction : DE Service : SARDEC Bureau : BRHA Cellule/Pôle/Secteur : Collège Gustave Courbet
Position du poste dans l'organisation	Supérieur hiérarchique direct : Adjoint-e gestionnaire

Raison d'être du poste

Au sein d'une équipe pluridisciplinaire d'un EPLE et afin d'offrir un service de restauration de qualité aux collégiens, le/la cuisinier-ière (responsable d'office de réchauffage) supervise et participe à la préparation et à la distribution des repas livrés par la cuisine centrale, dans le respect des normes HACCP en vigueur. Il/elle participe à l'action éducative en tant que membre de la communauté scolaire.

Missions principales	En collaboration avec l'adjoint-e gestionnaire du collège, identifier la quantité et la répartition des choix de menus pour transmission de la commande à la cuisine centrale.
	Réceptionner, contrôler et stocker les repas et denrées livrés par la cuisine centrale (quantité, traçabilité, température...) dans le respect des normes HACCP.
	Préparer de façon attractive les entrées, fromages et desserts et distribuer les repas, dans le cadre de la mission d'éducation au goût auquel il/elle participe.
	Organiser le bon fonctionnement de l'office de réchauffage et signaler tout dysfonctionnement de matériel.
	Superviser le travail de l'équipe des agents polyvalents placés sous sa responsabilité au service restauration.
	Contrôler et participer au nettoyage et à l'entretien du matériel, de l'office et du réfectoire.

Compétences

- **Relationnelles et /ou managériales**

- Savoir organiser et animer un travail d'équipe

- **Organisationnelles**

- Connaître et maîtriser les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire
- Maîtriser des règles de stockage et de conservations des marchandises (DLC /DLUO)
- Savoir remplir les documents de gestion et du Plan de Maîtrise Sanitaire (PMS)
- Savoir assurer le service des repas

- **Professionnelles et Techniques**

- Connaître les techniques de remise en température
- Savoir mettre en place la méthode HACCP dans les sites et contrôler son application
- Savoir planifier la production et la distribution des repas dans le respect de la réglementation en matière d'hygiène alimentaire
- Connaître les principes et produits de nettoyage et de désinfection
- Savoir présenter les mets de manière agréable
- Savoir alerter sur les risques, les dysfonctionnements, la vétusté et les mises aux normes

Moyens mis à disposition :

Niveau d'études : CAP ou BEP souhaité

Diplômes requis :

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

☒ Souhaitée(s) ☐ Requise(s)

Caractéristiques principales liées au poste

☒ **X Horaires spécifiques**

☐ Permis de conduire obligatoire

Déplacements province et étranger

Astreintes

Logement de fonction

☐ Vaccins obligatoires

☒ **X Port d'une tenue de travail obligatoire**

X Autre caractéristique :

- Temps de travail annualisé

- Port de charges lourdes

Tous les postes du Conseil départemental 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.