Responsable d'office Equipe mobile de remplacement n°1

DRH/SEC/BR PSC PSOL/DEJ/ATTEE

DIRECTION DE L'EDUCATION	
Classification	<p>Filière : technique Poste de catégorie c relevant du cadre d'emplois des adjoints techniques territoriaux des établissements d'enseignement</p> <p>Lieu d'affectation : Équipe mobile de remplacement n°1 Horaires : 7H-15H</p> <p>Fonction d'encadrement : NON</p> <p>Quotité de travail : 100 %</p>
Environnement du poste de travail	<p>Direction : DE Service : SARDEC Bureau : BRHA Cellule/Pôle/Secteur : Equipe mobile de remplacement n°1</p>
Position du poste dans l'organisation	Supérieur hiérarchique direct : Adjoint-e gestionnaire

Raison d'être du poste
<p>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.</p>

Missions principales	<p>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.</p> <p>Réceptionner, contrôler et stocker les repas et denrées livrés par la cuisine centrale (quantité, traçabilité, température...) dans le respect des normes HACCP.</p> <p>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.</p> <p>Organiser le bon fonctionnement de l'office de réchauffage et signaler tout dysfonctionnement de matériel.</p> <p>Superviser le travail de l'équipe des agents polyvalents placés sous sa responsabilité au service restauration.</p> <p>Contrôler et participer au nettoyage et à l'entretien du matériel, de l'office et du réfectoire.</p>
-----------------------------	---

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.