

## Aide de cuisine

POLE SOCIETE CITOYENNETE - DIRECTION DE L'EDUCATION	
<b>Classification</b>	<p>Filière : Technique          Poste de catégorie C relevant du cadre d'emplois des adjoints techniques territoriaux des établissements d'enseignement (ATTEE)</p> <p>Lieu d'affectation : collège Gerard Philipe à Aulnay-Sous-Bois          Horaires : 7h00 15h</p> <p>Logement : NON          Fonction d'encadrement : NON</p> <p>NBI : 10 PTS si QPV ou 15 PTS si REP ou REP+          Quotité de travail : 100 %</p>
<b>Environnement du poste de travail</b>	<p>Direction de l'éducation (DE)</p> <p>Service Accueil Restauration Durable et Entretien des collèges (SARDEC)</p> <p>Bureau Ressources Humaines et Accueil (BRHA)</p> <p>Cellule/Pôle/Secteur : Collège</p>
<b>Position du poste dans l'organisation</b>	Supérieur hiérarchique direct : Secrétaire général public local d'enseignement (EPL)

### 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, l'aide de cuisine, sous la responsabilité organisationnelle du/de la chef-fe de cuisine ou du/de la responsable d'office, participe à la confection des repas, à leur distribution, dans le respect des normes HACCP en vigueur. Il/Elle participe à l'action éducative en tant que membre de la communauté scolaire.

<b>Missions principales</b>	Réceptionner, contrôler et stocker les repas et denrées livrés par la cuisine centrale (quantité, traçabilité, température...) dans le respect des normes HACCP.
	Aider à la préparation des repas.
	Nettoyer les matériels, les locaux de cuisine et effectuer la plonge (grosse et/ou petite plonge). Participer au nettoyage du réfectoire en période de permanence.
	Participer à la distribution des plats.
	Appliquer la méthode HACCP durant la période de production, de service et de nettoyage des locaux et matériels.
	Peut être amené-e occasionnellement à remplacer l'agent-e responsable de la cuisine.

## Compétences

### • Relationnelles

- Savoir faire preuve d'adaptation et de disponibilité
- Savoir alerter sur les risques, les dysfonctionnements, la vétusté et les mises aux normes
- Savoir organiser et animer un travail d'équipe

### • Organisationnelles

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

### • Professionnelles et Techniques

- Savoir élaborer des préparations culinaires
- Savoir présenter les mets de manière agréable
- Connaître et appliquer les gestes professionnels adaptés au transport de charges
- Connaître les principes et produits de nettoyage et de désinfection

## Moyens mis à disposition :

**Niveau d'études :** CAP et/ou BEP souhaité

**Diplômes requis :** Aucun

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

X Souhaitée(s)  Requête(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.