

Aide de cuisine

| | |
|---|---|
| POSTE P6968 - POLE SOCIETE CITOYENNETE - 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 (ATTEE)</p> <p>Lieu d'affectation : collège Iqbal Masih Saint Denis</p> <p>Horaires : 6h30 14h30</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> |
| Environnement du poste de travail | <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> |
| Position du poste dans l'organisation | Supérieur hiérarchique direct : Secrétaire général public local d'enseignement (EPLE) |

| |
|--|
| 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. |

| | |
|-----------------------------|--|
| Missions principales | 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
- Connaitre 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) 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.