

Aide de cuisine (renfort 1 an)

POLE SOCIETE CITOYENNETE - DIRECTION DE L'EDUCATION	
Classification	Filière : Technique Poste de catégorie C relevant du cadre d'emplois des adjoints techniques territoriaux des établissements d'enseignement (ATTEE) Lieu d'affectation : collège Jean de Beaumont à Villemomble Horaires : 6h30 15h et Mercredi 6h30 12h30 Logement : NON Fonction d'encadrement : NON NBI : 10 PTS si QPV ou 15 PTS si REP ou REP+ Quotité de travail : 100 %
Environnement du poste de travail	Direction de l'éducation (DE) Service Accueil Restauration Durable et Entretien des collèges (SARDEC) Bureau Ressources Humaines et Accueil (BRHA) Cellule/Pôle/Secteur : Collège
Position du poste dans l'organisation	Supérieur hiérarchique direct : Secrétaire général public local d'enseignement (EPL)

Raison d'être du poste

Au sein d'une équipe pluridisciplinaire d'un EPL 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
- 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.