

## Cuisinier-ère en restauration scolaire (Non logé-e)

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 : Cuisine centrale EMR 5 Horaires : du lundi au vendredi 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>
<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, le/la cuisinier-ère participe à la confection de repas équilibrés, dans le respect des normes HACCP en vigueur.

<b>Missions principales</b>	En collaboration avec le-a Chef-e de cuisine, évaluer les besoins en denrées alimentaires en fonction du nombre de repas à servir et des stocks.
	Réceptionner, contrôler et stocker les repas et denrées livrés par la cuisine centrale (quantité, traçabilité, température...) dans le respect des normes HACCP.
	Organiser et participer au bon fonctionnement de la cuisine et/ou de l'office de réchauffage ; signaler tout dysfonctionnement et superviser le travail de l'équipe.
	Cuisiner, préparer, et présenter de façon attractive des repas équilibrés et variés.
	Respecter et faire respecter la méthode HACCP, durant la période de production, de service et de nettoyage des locaux et matériels. Participer au nettoyage du réfectoire en période de permanence. Classer, organiser et archiver tout document nécessaire à la traçabilité des bonnes pratiques d'hygiène et de sécurité et être en mesure de les mettre à disposition.
	Peut être amené-e à participer à l'action éducative en tant que membre de la communauté scolaire.

## 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)
- Maîtriser les règles de stockage (Méthode FIFO) et de conservations des marchandises (DLC /DLUO)

### • Professionnelles et Techniques

- Savoir transposer un plan alimentaire en menus
- Savoir élaborer des préparations culinaires
- 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
- Savoir utiliser les outils bureautiques, les logiciels métier

## Moyens mis à disposition :

### Niveau d'études :

**Diplômes requis :** CAP cuisine ou CAP pâtisserie

### 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.