

CUISINIER·IERE EN CUISINE CENTRALE

| | |
|--|--|
| - POLE SOCIETE CITOYENNETE - DIRECTION DE L'EDUCATION | |
| Définition de l'emploi | <p>Emploi-type : cuisinier-ière</p> <p>Fonction d'encadrement : Non Groupe de fonction IFSE : C 1-1 NBI du poste : Non</p> <p>Filière technique Poste de catégorie C relevant du cadre d'emplois des adjoints techniques territoriaux</p> <p>Lieu d'affectation : Cuisine centrale Jean Lurçat à Saint Denis Horaire du lundi au vendredi : 6h30/14h30</p> <p>Quotité de travail : 100 %</p> |
| Environnement du poste de travail | <p>Direction de l'éducation</p> <p>Service Accueil Restauration Durable Entretien des Collèges Bureau gestion des cuisines et production Cellule/Pôle/Secteur : Personnel technique cuisine centrale</p> <p>Composition de l'équipe composée de 10 agents, 1 responsable de site, 1 second responsable de site, 3 agents de production, 2 cuisiniers, 1 magasinier et 2 chauffeurs livreurs</p> |
| Position du poste dans l'organisation | Supérieur hiérarchique direct : Responsable de site – Cuisine centrale |
| <p>Raison d'être du poste :</p> <p>Le cuisinier participe aux préparations chaudes et froides des repas confectionnés en liaison froide</p> | |

| | |
|-----------------------------|--|
| Missions Principales | <ul style="list-style-type: none"> • Préparer les produits préliminaires (épluchage, lavage, désinfection, taillage, etc...) • Préparer les entrées, les fromages et les desserts • Cuire les plats chauds, surveillance des températures, des cuissons et des techniques de refroidissement • Conditionner et allotir des préparations chaudes et froides • Appliquer et suivre les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire • Entretien et nettoyer les locaux d'équipement de cuisines (matériels) |
|-----------------------------|--|

Compétences

- **Relationnelles :**

- Savoir travailler en équipe et en urgence
- Savoir rendre compte de ses activités au chef de production
- Savoir assurer la polyvalence au sein de l'équipe

- **Organisationnelles :**

- Savoir assurer la finition et la présentation des préparations culinaires
- Savoir interpréter les fiches techniques et mettre en œuvre les techniques culinaires dans le respect des règles d'hygiène
- Savoir remplir les documents de gestion et du plan PMS
- Savoir vérifier les préparations culinaires

- **Techniques :**

- Connaître et maîtriser les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire
- Connaître les techniques culinaires et connaître les produits alimentaires
- Connaître l'outil informatique (étiquetage...)

Moyens mis à disposition :

- Equipements et matériels de cuisine de collectivité (parmentière, four multi – cuissons...)
- Ustensiles de travail (couteaux, planches, fouets...)
- Poste informatique et logiciel gestion

Niveau d'études :

Diplômes requis : CAP Cuisinier

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

X Souhaitée(s) Requise(s)

Caractéristiques principales liées au poste

- X Horaires spécifiques
- X Port d'une tenue de travail obligatoire

Autres caractéristiques :

Rythme de travail calé sur celui de l'année scolaire (application du règlement intérieur du temps de travail et des congés des agents des collèges)

Le titulaire du poste sera amené à faire des remplacements sur l'ensemble des cuisines centrales en fonction des nécessités de service

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