

Responsable d'office de réchauffage

POSTE P8732 - 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 Françoise Héritier Noisy le Sec Horaires : 7h-15h30 Mercredi 7h-13h</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	<p>Supérieur hiérarchique direct : Secrétaire général public local d'enseignement (EPLE)</p>

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-ière (responsable d'office de réchauffage) supervise et participe à la préparation et à la distribution des repas livrés par la cuisine centrale, dans le respect des normes HACCP en vigueur. Il/elle participe à l'action éducative en tant que membre de la communauté scolaire.

	<p>En collaboration avec le Secrétaire général public local d'enseignement du collège, identifier la quantité et la répartition des choix de menus pour transmission de la commande à la cuisine centrale.</p>
	<p>Réceptionner, contrôler et stocker les repas et denrées livrés par la cuisine centrale (quantité, traçabilité, température...) dans le respect des normes HACCP.</p>
	<p>Préparer de façon attractive les entrées, fromages et desserts et distribuer les repas, dans le cadre de la mission d'éducation au goût auquel il/elle participe.</p>
	<p>Organiser le bon fonctionnement de l'office de réchauffage et signaler tout dysfonctionnement de matériel.</p>
	<p>Superviser le travail de l'équipe des agents polyvalents placés sous sa responsabilité au service restauration.</p>
	<p>Contrôler et participer au nettoyage et à l'entretien du matériel et de l'office.</p> <p>Participer au nettoyage du réfectoire en période de permanence.</p>

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

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

• Professionnelles et Techniques

- Connaitre les techniques de remise en température
- 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
- Connaitre les principes et produits de nettoyage et de désinfection
- Savoir présenter les mets de manière agréable
- Savoir alerter sur les risques, les dysfonctionnements, la vétusté et les mises aux normes

Moyens mis à disposition :

Niveau d'études : CAP 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