

FICHE METIER

RESPONSABLE DE RESTAURANT EN CUISINE SATELLITE

- * **PÔLE** : Pôle Education Culture
- * **Direction** : DIRECTION DE L'EDUCATION ET DES COLLEGES
- * **Service** :
- * **Secteur ou Etablissement** : COLLEGE
- * **Contact : Correspondant RH** – n° de tel : n° de poste :

PRESENTATION DES MISSIONS PRINCIPALES DE LA DIRECTION , et/ou L'ETABLISSEMENT et/ou DU SERVICE :

La Direction est en charge de la mise en oeuvre des politiques publiques départementales en direction de l'éducation et des collèges. Cette action s'inscrit dans deux registres complémentaires : la mise en place des moyens nécessaires financiers et humains participant au bon fonctionnement des établissements scolaires et la déclinaison du projet éducatif départemental pour la réussite de tous. Elle s'inscrit en partenariat avec les collèges, l'Inspection académique et les services départementaux oeuvrant en direction des collèges.

LA MISSION DU POSTE

Agent du Département placé sous l'autorité fonctionnelle du chef d'établissement et déléguée du gestionnaire le responsable de restaurant en cuisine satellite est chargé de la fourniture quotidienne des repas avec l'assistance d'une équipe qu'il anime et pilote. Il contribue à la continuité du service public, et peut à ce titre, de façon ponctuelle, remplacer les autres membres de l'équipe pour l'exercice des missions relevant de la compétence du Département. L'agent membre de la communauté éducative des collèges joue un rôle éducatif auprès des collégiens dans ses rapports quotidiens notamment au travers de l'exercice de ses missions.

LA DESCRIPTION DU POSTE (le travail demandé)

Les fonctions :

- Réception / Conditionnement des repas
- Remise en température
- Distribution des repas

Les activités principales par fonction :

- Réceptionner et contrôler les repas livrés par les cuisines centrales dans le respect des règles d'hygiène - aider au déchargement
- Réceptionner et contrôler les denrées destinées aux petites productions
- Remettre en température, assurer les fins de cuisson ou les simples productions chaudes (ex : gratin)
- Assembler, dresser et distribuer les repas selon les réglementations et recommandations existantes (HACCP, points critiques et maîtrise, GEMR/CN...)
- Pouvoir réaliser des tâches d'aide cuisinier : plaquage, préparation des produits, conditionnement /déboîtage...
- Proposer les aliments de manière attractive, valoriser la présentation

- Assurer le service du repas dans le respect des règles d'hygiène en vigueur
- Participer à l'accompagnement éducatif des convives pendant le temps du repas
- Animer et piloter les personnels affectés à la demi-pension
- Assurer les petites et grosses plonges
- Nettoyer et entretenir la cuisine, le self, les lieux de restauration et le matériel de cuisine selon le plan de nettoyage et de désinfection
- Respecter les procédures de travail, d'hygiène et de sécurité dans l'utilisation des produits et matériels et effectuer les autocontrôles nécessaires
- Vérifier le bon fonctionnement du matériel et assurer son entretien préventif (repérer et signaler les dysfonctionnements)

Autres missions :

- Appliquer les règles de sécurité au travail
- Entretenir le matériel confié et porter les équipements de protection
- Contribuer à l'intégrité des bâtiments et des équipements en signalant tout problème ou dysfonctionnement
- Participer aux actions de sécurité : exercice incendie, PPMS (plan particulier de mise en sécurité)
- Prendre part aux réunions organisées par l'autorité fonctionnelle ou hiérarchique
- Participer à l'action éducative en tant que membre de la communauté scolaire

Les relations fonctionnelles et partenariales :

Relations internes : élèves personnels de l'établissement, représentants / intervenants du Conseil général

Relations externes : parents d'élèves, prestataires intervenant au sein de l'établissement

LES COMPETENCES REQUISES POUR LE POSTE

Les savoirs nécessaires et utiles à la réalisation des activités :

- Savoir animer, coordonner et soutenir une équipe de cuisine
- Maîtriser les normes d'hygiène et de sécurité en vigueur
- Connaître les propriétés physiques, nutritionnelles et diététiques des produits alimentaires
- Maîtriser les techniques et règles de conservation, de conditionnement et d'assemblage
- Connaître les règles de l'art culinaire propres à la restauration collective
- Connaître les principes et normes d'hygiène générale et alimentaire
- Maîtriser les techniques de service en ligne de self
- Maîtriser les règles de gestion des stocks alimentaires
- Posséder de bonnes pratiques en manutention
- Connaître les règles de sécurité dans l'utilisation des produits et des matériels
- Connaître les mesures à prendre en cas d'accident
- Savoir travailler en équipe et respecter les plannings
- Etre capable de s'adapter aux besoins du service
- Connaître l'organisation interne de l'établissement et son environnement institutionnel

LES QUALIFICATIONS REQUISES POUR LE POSTE

Elles sont justifiables

* **Certifications ou habilitations :**

(Diplôme ou titre ou certificat, obligatoires ou souhaitables pour exercer le métier; ils peuvent être obtenus par la voie de la VAE)
formation HACCP

* **Expérience (s) requise (s) :**

* **Permis de conduire** A B C D

LE DESCRIPTIF DU POSTE

Filière : Technique **Catégorie(s)** : C **Cadre d'emplois** : Cadre d'emplois des adjoints techniques des établissements d'enseignement

* **Lieu de travail** : Collège public du Val de Marne

Horaires de travail : Cf Directive du temps de travail

* **Positionnement hiérarchique** : rattachement au responsable de groupement DEC

* **Positionnement fonctionnel** : rattachement au principal /gestionnaire du collège

Obligations particulières sur ce poste :

En matière d'hygiène et sécurité : OUI

Si oui, Précisez : Hygiène en restauration collective

Travail le samedi : ponctuel

Travail le dimanche : NON

Travail les jours fériés : NON

Travail de nuit : NON

Travail en équipe à horaires tournants : NON

Déplacements : NON

Fréquence, précisez :

Sujétions : NON

Précisez :

Travail en hauteur :

Milieu insalubre : NON

Précisez :

Astreintes (en référence à la délibération du) :

Autres obligations :

- Connaissance et respect du règlement intérieur de l'établissement
- Connaissance et respect des règles d'hygiène, de sécurité et des mesures à prendre en cas d'accident
- Port obligatoire de la tenue vestimentaire réglementaire en restauration (veste, pantalon, tablier, charlotte, chaussures de sécurité)
- Manipulation de charges lourdes potentiellement froides ou chaudes

Moyens mis à la disposition de l'agent pour l'exercice de ses missions :

Véhicule de service en pool

Logement : NON

Pour nécessité absolue de service

Pour utilité de service

Prime d'habillement :

Dotation vestimentaire : Oui, fournie par le collège

Matériel informatique :

Logiciels utilisés (WORD, EXCEL, CORIOLIS, etc.) :

Autres moyens :

Indemnités liées au poste (s'il y a lieu) :

N B I :

Collèges non classés	Collèges classés Zone d'Education Prioritaire	Collèges classés en zones « sensibles »
0 points	15 points	20 points
Indemnité d'exercice des missions : NON taux : %		
Prime d'encadrement : NON		
Régie d'avance/de recettes : NON		
Autres (préciser) :		

Avis du Directeur	Nom : Date :
Avis du Directeur Général Adjoint	Nom : Date :
Avis de la D.R.H.	Nom : Date :