

## FICHE METIER

### CHEF DE CUISINE EN CUISINE AUTONOME

\* **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 chef de cuisine en cuisine autonome assure la production quotidienne des repas avec l'assistance d'une équipe de restauration 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 :**

- **Produire et valoriser des préparations culinaires : fabriquer des plats à partir des fiches techniques dans le respect des règles d'hygiène de la restauration collective**
- **Maintenance et respect de l'hygiène des locaux et des matériels**

##### **Les activités principales par fonction :**

- Gérer de manière prévisionnelle le restaurant : composer les menus (en lien avec un plan alimentaire, l'infirmière / le médecin scolaire) et gérer les commandes, approvisionnements et stocks avec le contrôle et la validation du gestionnaire et du principal
- Réceptionner et contrôler les marchandises, vérifier les températures et les quantités
- Produire, dresser, confectionner et distribuer les repas selon les réglementations et recommandations existantes (HACCP et GEMR/CN...)
- réaliser si nécessaire les tâches de cuisinier et d'aide cuisinier : plaquage, préparation des produits, déconditionnement /déboîtage...
- Mettre en oeuvre des techniques culinaires selon les fiches techniques établies

- 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
- Respecter les procédures de travail, d'hygiène et de sécurité dans l'utilisation des produits et matériels et effectuer les autocontrôles nécessaires
- Animer, encadrer, piloter et former les personnels affectés à la demi-pension
- Evaluer et maîtriser les coûts lors de l'élaboration des menus et préparations culinaires, et les taux de prises
- Vérifier le bon fonctionnement du matériel et assurer son entretien préventif, repérer et signaler les dysfonctionnements
- Nettoyer et entretenir la cuisine et le matériel de cuisine selon le plan de nettoyage et de désinfection

#### **Autres missions :**

- Assurer les petites et grosses plonges
- Appliquer les règles de sécurité au travail et connaître les mesures à prendre en cas d'accident
- Entretien du matériel confié et porter les équipements de protection
- 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, fournisseurs, prestataires intervenant au sein de l'établissement

### **LES COMPETENCES REQUISES POUR LE POSTE**

#### **Les savoirs nécessaires et utiles à la réalisation des activités :**

- Savoir gérer l'activité de restauration, l'organisation de la production et l'encadrement des équipes
- Concevoir des menus adaptés à l'âge et aux goûts des élèves, à la saison et à la disponibilité des produits
- Savoir évaluer les coûts et process achats
- Connaître les règles de l'art culinaire propres à la restauration collective, techniques culinaires, présentation / décoration des plats
- Connaître les techniques de service en ligne de self
- Respecter des délais de réalisation des préparations culinaires
- Veiller au respect de l'équilibre alimentaire (denrées : maîtrise des propriétés physiques, nutritionnelles et diététiques des produits)
- Maîtriser la gestion des stocks alimentaires (DLC DLUO, entrées sorties), des inventaires, des modes de conservation et règles de déstockage des produits alimentaires
- Maîtriser les applications informatiques (Excel, Word, outil de gestion de stocks, Presto, Salamandre, Coriolis)
- Connaître le cadre réglementaire en matière d'hygiène pour la restauration collective (Paquet Hygiène, HACCP, GBPH...)
- Connaître les modes de conservation, les règles de déstockage des produits périmés et prévoir les besoins de réapprovisionnement (en concertation avec le service intendance)
- Connaître les bonnes pratiques de manutention
- Connaître les règles de sécurité dans l'utilisation des produits et des matériels, mesures à prendre en cas d'accident
- Savoir travailler en équipe et respecter les plannings de production
- 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 :**

*CAP ou BEP cuisine  
 Formation HACCP*

#### **Expérience (s) requise (s) :**

*Expérience significative en qualité de cuisinier*

**Permis de conduire**     A     B     C     D

### **LE DESCRIPTIF DU POSTE**

**Filière** : Technique **Catégorie(s)** : C ou B

**Cadre d'emplois** : Cadre d'emplois des adjoints techniques des établissements d'enseignement ou des Contrôleurs de travaux

\* **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 froides ou chaudes

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

Véhicule de service en pool

Logement : OUI selon possibilité

Pour nécessité absolue de service

Pour utilité de service

Prime d'habillement :

Dotation vestimentaire : Oui, fournie par le collège

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 »
15 points	15 points	20 points
Indemnité d'exercice des missions : NON                      taux :    % Prime d'encadrement : NON Régie d'avance/de recettes : NON Autres (préciser) :		

<b>Avis du Directeur</b>	<b>Nom :</b>  <b>Date :</b>
<b>Avis du Directeur Général Adjoint</b>	<b>Nom :</b>  <b>Date :</b>
<b>Avis de la D.R.H.</b>	<b>Nom :</b>  <b>Date :</b>