



Date de mise à jour : 19/03/2010
Référence direction :
 Création Redéploiement
Poste précédemment occupé par : (facultatif)
Référence RH :

FICHE METIER

CUISINIER EN UNITE CENTRALE DE PRODUCTION

- * **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 délégué du gestionnaire le cuisinier de l'unité centrale de production assiste le responsable de production dans la fabrication des repas de l'UCP. 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 :

- Fabrication des plats

Les activités principales par fonction :

- Fabriquer les plats à partir des fiches techniques (éventuellement existantes), dans le respect des règles d'hygiène et des recommandations nutritionnelles existantes (HACCP, GEMR/CN ...) et sous contrôle de l'assistant de production et du chef de cuisine centrale
- Interpréter les fiches techniques et mettre en oeuvre les techniques culinaires dans le respect des règles d'hygiène
- Evaluer la qualité des produits de base
- Assurer la finition (goût, qualité, présentation) des préparations culinaires
- Participer à l'élaboration de fiches techniques et de nouvelles recettes
- Assurer les petites plonges
- Nettoyer et entretenir la cuisine et le matériel de cuisine selon le plan de nettoyage et de désinfection
- Respecter les procédures de travail et d'hygiène et de sécurité dans l'utilisation des produits et matériels, effectuer les autocontrôles nécessaires

- Vérifier le bon fonctionnement du matériel et assurer son entretien préventif (repérer les dysfonctionnements et les signaler)
- Signaler les besoins de réapprovisionnement, les produits périmés, les matériels défectueux au responsable

Autres missions :

- peut être amené à participer à la grosse plonge
- En cas de nécessité du service, peut être amené à réceptionner les denrées et autres produits nécessaires au fonctionnement de l'UCP
- Contrôler et réceptionner denrées pour la fabrication
- 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 :

Description des contacts, collaborations et partenaires internes et externes

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

Relations externes : parents d'élèves, fournisseurs, prestataires intervenant au sein du collège

LES COMPETENCES REQUISES POUR LE POSTE

Les savoirs nécessaires et utiles à la réalisation des activités :

- Maîtriser les techniques culinaires, de présentation et de décoration des plats
- Connaître les propriétés générales des produits alimentaires, l'utilisation des produits en restauration collective
- Posséder des notions d'équilibre alimentaire
- Connaître la microbiologie, les règles d'hygiène en vigueur (« paquet hygiène » - règlement 178/2002)
- Maîtriser les procédures HACCP
- Connaître les produits de nettoyage appropriés à chaque utilisation (propriétés, précautions d'emploi et de stockage)
- Connaître les matériels techniques et machines simples (ouvre-boîte électrique, tranche-pain, lave-vaisselle...)
- Savoir faire la mise en bacs gastronomes et la présentation
- Connaître les règles d'hygiène et de sécurité dans la réalisation des différents travaux (utilisation et entretien des matériels, manipulation des ustensiles, rangement des produits...) et de base (électrique et thermique)
- Connaître les modes de conservation et les règles de déstockage des produits alimentaires
- Connaître les mesures à prendre en cas d'accident
- Savoir travailler en équipe
- Savoir respecter les plannings
- Connaître l'organisation interne de l'établissement et son environnement institutionnel

Mise en forme : Puces et numéros

LES QUALIFICATIONS REQUISES POUR LE POSTE

* **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)

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 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 :

<u>En matière d'hygiène et sécurité</u> : OUI	Si oui, Précisez : Hygiène en restauration collective
<u>Travail le samedi</u> : ponctuel	<u>Travail le dimanche</u> : NON
<u>Travail les jours fériés</u> : NON	<u>Travail de nuit</u> : NON
<u>Travail en équipe à horaires tournants</u> : NON	
<u>Déplacements</u> : NON	Fréquence, précisez :
<u>Sujétions</u> : NON	Précisez :
<u>Travail en hauteur</u> :	
<u>Milieu insalubre</u> : NON	Précisez :
<u>Astreintes</u> (en référence à la délibération du) :	

Autres obligations :

- Manipulation de charges potentiellement froides ou chaudes
- Port obligatoire de la tenue vestimentaire réglementaire en restauration (veste, pantalon, tablier, charlotte, chaussures de sécurité)
- Connaissance et respect du règlement intérieur de l'établissement

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

Véhicule de service en pool : NON

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 »
10 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 :