

**FICHE DE POSTE**  
**CUISINIER**

Intitulé du poste :	CUISINIER				
Filière :	TECHNIQUE	Catégorie :	<input type="checkbox"/> A <input type="checkbox"/> B <input checked="" type="checkbox"/> C	Cadre d'emploi	Adjoint technique
Positionnement :	SOUS L'AUTORITE DE LA CHEFFE D'EQUIPE RESTAURATION ET DE LA RESPONSABLE DU SERVICE EEJ SAS				
Horaires de travail :	Temps de travail :		<input checked="" type="checkbox"/> Temps complet <input type="checkbox"/> Temps non complet : .....h/35h		
	Temps de travail annualisé :		<input checked="" type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non		
Descriptif du poste :	Elaborer et distribuer les repas en respectant les règles d'hygiène et de sécurité de la restauration collective. Participer à l'entretien des locaux, équipements et matériels de restauration et à la gestion des stocks de denrées. Encadrer une brigade.				
Localisation du poste :	CUISINE DE L'ÉCOLE HELLE OU CHANFREAU				
<b>MISSIONS :</b>					
Missions principales :	<p>Elaborer les plats en respectant la réglementation en matière de sécurité et d'hygiène alimentaire :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>* Participer à la sélection des denrées et à la conception et à l'élaboration des menus</li> <li>* Préparer les produits (allotissement, décontamination, découpe) et mettre en place les matériels de cuisine</li> <li>* Vérifier la qualité et la quantité des denrées fournies</li> <li>* Produire, valoriser et vérifier (goût, qualité, présentation) les préparations</li> <li>* Proposer et réaliser les recettes en fonction des indications fournies par le chef de la Restauration scolaire</li> <li>* Respecter les procédures, la réglementation en matière de sécurité et d'hygiène alimentaire, et effectuer les autocontrôles</li> <li>* Repérer et signaler les dysfonctionnements</li> <li>* Participer à la mise en place et à la distribution des repas</li> <li>* Participer à la maintenance et l'entretien des locaux, équipements et matériels</li> <li>* Vérifier le bon fonctionnement du matériel</li> <li>* Appliquer les procédures du plan de maîtrise sanitaire</li> <li>* Participer à la remise en état de la cuisine et des parties communes (remise en état de la cuisine, matériels, plan de travail et sols, vestiaires, salle de pause...)</li> <li>* Trier et évacuer les déchets courants</li> <li>* Vérifier la fermeture des accès aux locaux dédiés à la restauration</li> <li>* Participer à l'éducation alimentaire des enfants</li> <li>* Être force de proposition quant à la variété et à l'adaptation des menus au public</li> <li>* Participer aux réunions de travail</li> <li>* Encadrer et accompagner une brigade de cuisine.</li> </ul>				

Missions secondaires :		Encadrer des ateliers culinaires sur temps périscolaires. Participer ponctuellement à des événements extérieurs (réception, cocktail)	
Relations fonctionnelles :		Spécificités nécessaires à l'exercice de la fonction :	
<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Les collègues de la collectivité, notamment ceux du service entretien et de la régie maraîchère</li> <li>▪ Les enfants fréquentant la cantine</li> <li>▪ Les enseignants, membres de la MJC, ...</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Habileté et rapidité d'exécution</li> <li>▪ Capacité d'adaptation réactivité, adaptation rapide aux imprévus,</li> <li>▪ Prise de décision rapide.</li> <li>▪ Aptitude au travail en équipe</li> </ul>	
Sujétions particulières liées à la fonction :		▪	
Moyens à disposition :	Eléments de cuisine	Formations exigées ou souhaitées	CAP cuisinier souhaité Et/ou une expérience réussie dans ce secteur d'activité
Compétences requises :		<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Connaissance sur la sécurité et l'hygiène dans la cuisine</li> <li>▪ Connaissance et pratiques de techniques de cuisine professionnelle</li> <li>▪ Coordination des tâches des agents de la cuisine</li> <li>▪ Accompagnement de l'équipe</li> </ul>	

### SANTE AU TRAVAIL :

Risques liés au poste :	Risques de coupures, brûlures Port de charges lourdes répétées Travail debout Exposition au bruit, à la chaleur Manipulation de produits d'entretien Risque infectieux Risque de chute Risques psychosociaux
-------------------------	---

Equipements de Protection Individuelle (EPI) nécessaires :

Aucun



Casque



Protection auditive



Lunette



Masque facial



Masque anti poussière



Appareil Respiratoire Isolant



Gants



Chaussure ou botte



Vêtement de travail



Tablier de soudure



Harnais



Equipement haute visibilité

Autres, précisez (anti-coupure...) :