

PROFIL DE POSTE

Direction - Service : SOUS DIRECTION ÉDUCATION ENSEIGNEMENT SUPÉRIEUR
CITE SCOLAIRE PIERRE LAROUSSE TOUCY

Données générales

Intitulé : **CHEF DE CUISINE**

Lieu de travail : CITE SCOLAIRE PIERRE LAROUSSE DE TOUCY

Filière de recrutement : TECHNIQUE (CAT. C)

Cadre d'emploi de recrutement : ADJOINT TECHNIQUE / AGENT DE MAÎTRISE

Rattachement du poste :

- Hiérarchique : Directeur Général Adjoint Pôle Ressources Humaines Développement du Territoire
Sous Directeur de l'Éducation Enseignement Supérieur
- Fonctionnel : Chef d'établissement
Adjoint-Gestionnaire

Etudes et expériences requises

Niveau :

Diplôme (s) : BAC PRO ou CAP/BEP cuisine avec une expérience en restauration collective

Expérience (s) : Sur poste similaire souhaitée

Description du poste

Membre de la communauté éducative, participe au bon fonctionnement d'un établissement scolaire et contribue à la mise en œuvre de bonnes conditions de travail pour les élèves et les enseignants.

Assure la restauration des élèves de la cité scolaire dans le respect de la réglementation et de la politique départementale de la restauration. Encadre l'équipe de restauration.

Activités

Élaborer des menus selon le plan d'équilibre alimentaire

Mettre en œuvre la politique de restauration de la collectivité notamment en matière d'approvisionnement local

Produire et valoriser des préparations culinaires.

Distribuer et servir des repas.

Garantir la fiabilité, la qualité des produits réalisés en cuisine et l'application de la réglementation (relever quotidiennement les plats témoins).

Nettoyer et désinfecter des locaux et matériels.

Prendre connaissance et appliquer les consignes d'hygiène alimentaire, de méthode HACCP ainsi que de santé, et de sécurité.

Mettre en œuvre le tri sélectif des déchets

Conduire des actions de lutte contre le gaspillage alimentaire

Préparer les commandes d'approvisionnement, réceptionner et contrôler l'état et la qualité des produits reçus.

Participer à la définition des besoins en matériels ou équipements.

Accueillir du public ou agents sur place ou par téléphone.

Assurer le suivi du plan de maîtrise sanitaire.

Encadrer l'équipe d'agents de restauration.

Compétences

Intitulé	connaissance	expérimentation	maîtrise	expertise
Adaptabilité et réactivité				X
Esprit d'initiative				X
Organisation				X
Rigueur				X
Sens du travail en équipe et bon relationnel				X
Techniques culinaires de base : cuissons rapides, assemblage, découpe et présentation des plats				X
Hygiène alimentaire, méthode HACCP et techniques de nettoyage				X
Équilibre nutritionnel et plan alimentaire				X
Respect des consignes et des procédures - Traçabilité				X
Principes de la gestion des stocks			X	
Préconisation en terme de gestes et postures de manutention manuelle			X	
Techniques de nettoyage			X	
Utilisation des différents matériels et produits d'entretien			X	
Outils bureautiques			X	
			X	

Compléments

Caractéristiques du poste

Temps de travail : 100/100

Contraintes : Horaires propres à chaque établissement d'enseignement
 Heures de nuit : NON
 Journée continue : travail en coupure possible
 Permanence : Temps de travail annualisé, rythme scolaire + 20 -25 jours de permanences (selon règlement départemental)
 Astreinte :
 Déplacement :
 Autres :

Encadrement : OUI N.B.I. : OUI

Collègues : OUI

Délégation de signature :

MOYENS MIS A DISPOSITION

Équipements de protection individuelle

AUTRES CONTACTS AU CONSEIL DEPARTEMENTAL	Information	Diplomatie	Négociation	Persuasion
✓ Collègues du CDY	X			
CONTACTS EXTÉRIEURS AU CONSEIL DEPARTEMENTAL	Information	Diplomatie	Négociation	Persuasion
✓ Intervenants au sein de l'établissement	X			