

PROFIL DE POSTE

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

Données générales

Intitulé : **CUISINIER**

Lieu de travail : CITE SCOLAIRE PIERRE LAROUSSE DE TOUCY

Filière de recrutement : TECHNIQUE (CAT. C)

Cadre d'emploi de recrutement : ADJOINTS TECHNIQUES

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
Chef de cuisine

Études et expériences requises

Niveau :

Diplôme (s) : CAP – BEP Cuisine

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.

Activités

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.

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

