

## PROFIL DE POSTE

Direction - Service : SOUS DIRECTION ÉDUCATION ENSEIGNEMENT SUPÉRIEUR  
**COLLEGE ANDRÉ MALRAUX DE PARON**

### Données générales

Intitulé : **CUISINIER**

Lieu de travail : COLLEGE ANDRÉ MALRAUX de PARON (89100)

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 du collège dans le respect de la réglementation et de la politique départementale de la restauration.

### Activités

Élaborer des menus selon le plan d'équilibre alimentaire  
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).  
Pouvoir pallier l'absence du Chef de Cuisine  
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.  
Préparer et passer des 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

### 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	
Equilibre 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 et logiciel de gestion ses stocks			X	

### Compléments

#### Caractéristiques du poste

Temps de travail : 100/100

Contraintes : Horaires propres à chaque établissement d'enseignement  
Heures de nuit : NON  
Journée continue : OUI  
Permanence : Temps de travail annualisé, rythme scolaire + 18 -25 jours de permanences (selon règlement départemental)  
Astreinte :  
Déplacement :  
Autres : cadences soutenues durant le service de restauration

Encadrement : NON N.B.I. : NON  
Collègues : 7  
Délégation de signature :

#### MOYENS MIS A DISPOSITION

Equipements de protection individuelle

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