

Aide de cuisine

Caractéristiques de l'emploi

Filière :

Technique

Catégorie :

C

Cadre d'emplois :

ATTEE

Fonction :

Aide de cuisine

**Fiche(s) métier
de rattachement :**

Cuisinier

Temps complet

Temps non complet

Ouverture ou non à la NBI :

Oui Non

Nombre de points :

Écrire ici

Situation de travail

Localisation

*Collège Jean Valette
Saint Amand-Montrond*

Missions

Participer à la réussite éducative des collégiens et leur assurer de bonnes conditions d'accueil par l'élaboration des repas et la gestion du service restauration.

Autorité hiérarchique

Directrice de l'Education, de la Culture, du Sport et de la Jeunesse

Autorité fonctionnelle

Chef d'établissement et adjoint gestionnaire

Activités

• Activités principales

- Produire des repas ;
- Connaître et respecter les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire, maintenir l'hygiène dans les locaux ;
- Mettre en œuvre les techniques et les règles de préparation culinaires
- Réaliser les livraisons de produits alimentaires et contrôler leur conformité ;
- Mettre en place le self ;
- Distribuer les repas ;
- Développer l'éducation au goût et à l'équilibre alimentaire ;
- Remplacer le chef de cuisine en cas d'absences ;
- Accueillir et conseiller le public sur les plats proposés ;
- Assurer le service et/ou la plonge ;
- Nettoyer et entretenir les matériels après chaque usage ;
- Nettoyer les locaux de restauration.

• Activités spécifiques

- Assurer occasionnellement le remplacement des agents absents dans l'intérêt du service ;
- Préparer des manifestations ponctuelles :
 - Opérations pédagogiques
 - Réception, Accueil
 - Conseils d'Administration, Réunions,...
- Participer à la dimension éducative.

Conditions d'exercice

• Moyens à disposition :

Matériel et machines spécifiques à la restauration et au ménage

• Spécificités du poste :

- Emploi du temps et volume horaire hebdomadaire de travail liés au rythme scolaire (contraintes horaires décalés, alternés) ;
- Travail en milieu chaud ou froid (chambre froide, chambre de congélation) ;
- Pénibilité physique : manipulation de matériels lourds, chauds et tranchants, station debout prolongée, gestes répétitifs, travail en milieu bruyant ;
- Manipulation de produits toxiques et dangereux ;
- Port d'équipements de protection individuelle ;
- S'adapter au public : collégiens (jusqu'à 16 ans).

Ressources requises ou à acquérir – E =expert M = maîtrise P = pratique

Savoirs	Niveau attendu		
	E	M	P
Dénrées alimentaires et indicateurs de qualité	x		
Connaissances des techniques culinaires classiques et techniques culinaires adaptées à la restauration collective	x		
Obligations réglementaires et recommandations du GEMRCN (Nutrition)		x	
Connaissance des allergies alimentaires		x	
Plan de maîtrise sanitaire / Chaîne du froid		x	
Règles d'hygiène et de sécurité	x		
Gestes et posture, ergonomie du plan de travail		x	
Connaissances des environnements institutionnels			x
Feuille de route restauration		x	

Savoir faire opérationnels	Niveau attendu		
	E	M	P
Evaluer la qualité des produits de base	x		
Interpréter les fiches techniques et mettre en œuvre les techniques culinaires dans le respect des bonnes pratiques d'hygiène	x		
Cuisiner et préparer les plats dans le respect des règles de l'art culinaire, en intégrant des produits de proximité issus de l'agriculture biologique ou locale	x		
Vérifier les préparations culinaires (goût, texture, présentations...)	x		
Organiser son poste de travail en appliquant les consignes		x	
Repérer les dysfonctionnements et les signaler à son responsable		x	

Savoir faire relationnels

Sens du travail en équipe

Sens de l'organisation et de la rigueur

Sens de l'anticipation / réactivité

Curiosité

Agent actuellement en poste :

Le responsable hiérarchique : Directrice de l'Education, de la Culture, du Sport et de la Jeunesse

Date : 25/05/2020