

Chef de cuisine

Caractéristiques de l'emploi

Filière :
Technique

Catégorie :
C

Cadre d'emplois :
Agent de maîtrise
ATTEE

Fonction :
Cuisinier

**Fiche(s) métier
de rattachement :**
Cuisinier

Temps complet

Temps non complet

Ouverture ou non à la NBI :

Oui Non

Nombre de points : 15

Situation de travail

Localisation
Département du Cher

**Composition de l'environnement
de travail**

Missions

Assure la conception des repas, le conseil en matière de commande, la transformation des matières premières et la préparation des repas au sein des collèges du Cher, planifie, gère, élabore et contrôle les productions de repas aux travers des différentes unités (chaud, froid, pâtisserie, conditionnement magasin). Dirige l'équipe de cuisine.

Participe également à la mise en œuvre de la feuille de route restauration scolaire votée par le Conseil départemental

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 faire 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 ;
- Elaborer les menus selon le plan national nutrition santé ;
- Conseiller sur les produits et matériels à acquérir, réaliser et/ou participer aux commandes de produits ;
- Participer à la réalisation des livraisons de produits alimentaires et à leur contrôle de conformité ;
- Gérer les stocks alimentaires ;
- Distribuer les repas ;
- Animer une équipe et coordonner l'activité sous l'autorité fonctionnelle du gestionnaire ;
- Mettre en œuvre la feuille de route restauration scolaire votée par les conseillers départementaux ;
- Développer l'éducation au goût et à l'équilibre alimentaire ;
- Favoriser le développement des compétences de ses collaborateurs pour le transfert de techniques culinaires ;
- Accueillir et conseiller le public sur les plats proposés.

• Activités spécifiques

- Assurer occasionnellement le remplacement des agents absents dans l'intérêt du service ;
- A titre exceptionnel, à la demande du chef d'établissement, peut être amené à participer à la préparation des réceptions des conseils d'administration et des pots d'entrée et de fin d'année scolaire ;
- Participer à la dimension éducative ;
- Satisfaire aux obligations réglementaires concernant les allergies ;
- Mettre en œuvre la surveillance des accès dans le cadre du plan Vigipirate.

Conditions d'exercice

- **Moyens à disposition** : Matériels 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) ;
 - Hygiène personnelle.

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

Savoirs	Niveau attendu		
	E	M	P
Denrées alimentaires et indicateurs de qualité	x		
Connaissance 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	
Connaissances des logiciels de commande et de gestion des stocks	x		
Méthodes de communication et d'animation d'une équipe	x		
Règles d'hygiène et de sécurité	x		
Plan de maîtrise sanitaire / Chaîne du froid	x		
Gestes et postures de travail / Ergonomie du plan de travail		x	
Connaissances des environnements institutionnels			x
Feuille de route restauration	x		
Projet de l'établissement			x
Propriétés des produits, des matériels et connaissance des techniques de nettoyage	x		
Protocole de stockage des produits, de nettoyage et de désinfection	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		
Rédiger un plan de maîtrise sanitaire en collaboration avec le laboratoire et le gestionnaire	x		
Respecter les procédures et effectuer les autocontrôles précisés dans le plan de maîtrise sanitaire	x		
Repérer les dysfonctionnements et les signaler à son responsable		x	
Mettre en application les actions de la feuille de route restauration scolaire (réseau des cuisiniers, valorisation des produits, favoriser l'approvisionnement local et/ou bio....)		x	
Déléguer les responsabilités, répartir le travail et favoriser le développement des compétences	x		
Techniques de communication, d'animation et coordination	x		
Mettre en place un sel	x		
Choisir les produits de nettoyage appropriés aux utilisations	x		

Savoir faire relationnels

Capacité à gérer les conflits / Sens de la médiation / Sens des responsabilités
Sens du travail en équipe / Aptitude à la communication / Aptitude à la négociation / Capacité à déléguer
Sens de l'organisation / Rigueur
Sens de l'anticipation / Réactivité
Curiosité / Ecoute

Agent actuellement en poste :

→ **Activités complémentaires liées à l'agent** :

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

Date : 18/02/2019