

Chef de cuisine volant

Caractéristiques de l'emploi

Filière :

Technique

Catégorie :

C

Cadre d'emploi :

*Agent de maîtrise territorial
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

*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. Assurer, dans les collèges du Département, la continuité du fonctionnement de la restauration en cas d'absence du chef de cuisine.

Autorité hiérarchique

Directrice de l'Éducation, de la Culture, du Sport et de la jeunesse

Autorité fonctionnelle

Chef d'établissement et adjoint gestionnaire

Activités

• Activités principales

- En présence du chef de cuisine de l'établissement de rattachement, est second de cuisine ;
- Confectionner sous l'autorité du chef, les repas en respectant le plan alimentaire, le plan de maîtrise sanitaire et le suivi HACCP ;
- Réaliser et distribuer les plats ;
- Veiller à la diététique et à l'hygiène alimentaire ;
- Appliquer les règles de préparation culinaire ;
- Nettoyer la cuisine et le matériel ;
- Accueillir et conseiller le public sur les plats proposés.

• Activités spécifiques

- Remplacer les chefs de cuisine et assurer leurs missions dans les collèges du Cher ;
- 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 ;
- Réaliser les livraisons de produits alimentaires et contrôler leur 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 ;
- Conseiller et ou assister une équipe de restauration de manière ponctuelle ;
- Favoriser le développement des compétences de ses collaborateurs pour le transfert de techniques culinaires ;
- Participer à la dimension éducative.

Conditions d'exercice

• Moyens à disposition :

- Matériel et machines spécifiques à la restauration et au ménage ;
- Véhicule de service avec remisage à domicile.

• Spécificités du poste :

- Voler pour assurer les remplacements dans tout le département ;
- Être capable de remplacer très rapidement le chef de cuisine absent
- Être mobile géographiquement sur tout le département du Cher
- Emploi du temps et volume horaire hebdomadaire de travail liés au rythme scolaire (contraintes horaires décalés, alternés)
- Pénibilité physique : port de charges lourdes, 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 : enfants de la maternelle (dès 2 ans ½) et 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		
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 posture, ergonomie du plan de travail		x	
Connaissances des environnements institutionnels			x
Feuille de route restauration	x		
Projet de l'établissement			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 et le faire évoluer	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	

Savoir faire relationnels

- Apaiser les situations de conflit / Sens des responsabilités
- Sens du travail en équipe
- Sens de l'organisation / Rigueur
- Sens de l'anticipation / réactivité
- Curiosité
- Capacité d'adaptation et sens de l'initiative

Agent actuellement en poste : Catherine LIGAULT

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

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

Date : 04/06/2019