

Second de cuisine

Caractéristiques de l'emploi

Filière :

Technique

Catégorie :

C

Cadre d'emplois :

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 :

Écrire ici

Situation de travail

Collège Voltaire

Saint Florent sur Cher

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).
Seconde le chef de cuisine.

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

Autorité hiérarchique

La Directrice de l'éducation, 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 ;
- Mettre en œuvre les techniques et les règles de préparation culinaires ;
- Elaborer des menus selon le plan national nutrition santé ;
- Réaliser ou participer aux commandes des produits ;
- Réaliser les livraisons de produits alimentaires et contrôler leur conformité ;
- Distribuer les repas ;
- Maintenir l'hygiène des locaux et des matériels de restauration ;
- Animer une équipe et répartir le travail ;
- 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.
- Participer à la préparation 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
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			X
Méthodes de communication dans 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

Agent actuellement en poste :

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

Le responsable hiérarchique : La Directrice de l'éducation, de la culture, du sport et de la jeunesse

Date : 25/05/2020