

**EMPLOI : CUISINIER EN RESTAURATION COLLECTIVE**

n° Poste G.P.E.C

**Affectation :**

(codification informatique)

**N.B.I (pour les titulaires) : NON****Catégorie :** C      **Filière :** technique      **Grade :** adjoint technique**Groupe de Fonctions (pour les agents titulaires) : C1 – expertise particulière****Direction générale :** Direction Générale Adjointe Citoyenneté et Politiques publiques**Direction :** Politiques éducatives intergénérationnelles**Service :** Pôle Enfance**Lieu géographique :** Praz-sur-Arly**Temps de travail :** Temps complet / poste saisonnier**R.T.T :** NON**Nombre d'heures/semaine :** 35h**Horaires fonctionnement du service :** selon protocole du temps de travail**AGENT-E****NOM Prénom :****Matricule****Statut :****Catégorie :****Filière :****Grade :****Temps de travail :****Supérieur hiérarchique (Nom, Prénom, Fonction) :** Gestionnaire, Responsable de la structure**MISSIONS**

**Définition :** Le cuisinier(ère) en restauration collective assure la préparation et la production de l'ensemble de la prestation culinaire de la structure et participe au service de restauration collective. Il réalise les préparations alimentaires, le conditionnement, le stockage, la distribution en respectant la réglementation en hygiène alimentaire, les modes opératoires et les quantités commandées. Il utilise et entretient l'ensemble des équipements et outillages spécifiques à la restauration collective.

**Activités du poste :**

Pendant les saisons >Hiver : mi-décembre, janvier, février, mars, mi-avril >Eté : mi-juin, juillet, août, mi-septembre, sous l'autorité du gestionnaire, le cuisinier assure la préparation et la production de l'ensemble de la prestation culinaire et participe au service de restauration collective.

Le cuisinier(ère) est polyvalent et est amené à exercer son activité sur plusieurs postes en cuisine (cuisine, plonge, réception, gestion de stock, entretien et nettoyage des matériels et équipements...).

Ses activités sont les suivantes :

- Réceptionner et la gérer les stocks des produits alimentaires, incluant la gestion des dates de péremption
- Réceptionner les livraisons de produits et contrôler leur conformité
- Réaliser et cuisiner des plats et mets relevant de sa partie comportant de la cuisson et de l'assemblage à froid selon un plan de production incluant les régimes alimentaires et les aversions
- Garantir la bonne utilisation et l'optimisation et entretenir/nettoyer les équipements de cuisson, de refroidissement / froids, de production et de transports tels que marmites, sauteuses, fours, plaques de cuisson, cellules de refroidissement, chambres froides, bains Marie, friteuse, machines de coupe, caisses et échelles, poubelles...
- Contrôler le goût, la qualité et la présentation des produits
- S'assurer des températures de cuisson et de refroidissement en cellule selon les normes en vigueur
- Suivre la traçabilité des aliments,
- Gérer les chambres froides, vérifier les températures, s'assurer de la bonne conservation
- Veiller et participer à l'hygiène et à la propreté des locaux
- Entretenir et nettoyer le matériel de cuisine
- Participer à l'entraide au sein de l'équipe
- Participer à la plonge batterie si besoin
- Répondre aux fournisseurs, aux mainteneurs des équipements, aux usagers

## APTITUDE(S) REQUISE(S) POUR LE POSTE

### **Compétences requises**

- Savoir créer des recettes et des préparations culinaires, élaborer des plats
- Maîtriser les techniques de restauration collective
- Enregistrer des informations pour assurer le suivi et la traçabilité.
- Savoir gérer les stocks de produits et les dates de péremption
- Savoir utiliser les différents équipements et les outils de travail ou / et de contrôle et de traçabilité en cuisine précisés dans « activité »
- Connaitre et appliquer les règles d'hygiène et de sécurité générales et alimentaires
- Connaitre et appliquer les procédures HACCP
- Connaitre et appliquer les règles de gestion de stocks et des critères de péremption
- Connaitre et appliquer les normes de cuisson, conservation, d'assemblage et de conditionnement des produits
- Connaitre et appliquer les procédures Qualité, Hygiène, Sécurité et Environnement (QHSE)

### **Qualités nécessaires**

- Ponctualité
- Autonomie dans l'exécution, esprit d'initiative
- Sens de l'organisation
- Gestion des priorités
- Rigueur, méthode, respect et application des règles et procédures relatives à la restauration collective
- Goût du travail en équipe, esprit d'équipe et d'entraide
- Bonnes aptitudes physiques
- Bon sens

- Capacités d'adaptation et disponibilité
- Efficacité, Rapidité
- Sens du rangement et de la propreté
- Discrétion, sens de la réserve, constance
- Respect des consignes de sa hiérarchie

#### **FORMATION(S) REQUISE(S)**

- CAP/BEP Cuisine
- Bac Pro Cuisine ou Bac Technologique Hôtellerie Restauration
- Expérience souhaitée en restauration collective

#### **CONDITIONS DE TRAVAIL, RISQUES PROFESSIONNELS, CONTRAINTES DU POSTE**

Rythme de travail et pics d'activité liés à la saisonnalité

Dépassement amplitude horaire journalière durant l'ouverture de la structure

Travail durant les jours fériés