

# Chef de cuisine des Collèges



*Cette fiche de poste est établie sur la base de l'activité principale. Toutefois, comme tout agent du Département le personnel est polyvalent. Il peut être amené à effectuer ponctuellement ou de façon récurrente des tâches diverses non explicitement détaillées dans cette fiche.*

**GRADE DE REFERENCE** : Catégorie C de la filière technique – Agent de Maîtrise/Agent de Maîtrise Principal

**GRADE D'ACCES** : Catégorie C de la filière technique

## **POSITIONNEMENT HIERARCHIQUE ET FONCTIONNEL :**

- Sous l'autorité hiérarchique du Président du Département
- Sous l'autorité fonctionnelle du Principal ou du Proviseur de l'établissement

## **MISSIONS :**

- Choisir des produits, calculer des quantités, gérer les stocks et l'approvisionnement en lien avec l'Adjoint-Gestionnaire
- Concevoir des menus, réaliser des plats et contrôler leur qualité
- Participer aux opérations d'épluchage, de lavage, d'assemblage de produits, de surveillance de cuisson
- Participer au conditionnement, au stockage des denrées brutes et des plats confectionnés
- Contrôler la qualité
- Participer à la distribution des repas sur site et, le cas échéant, à l'organisation de l'export pour les différentes structures communales ou intercommunales (crèche, écoles primaires, centre de loisirs...)
- Veiller au respect du Plan de Maîtrise Sanitaire (PMS) ou du dossier d'Agrément Sanitaire le cas échéant et effectuer sa mise à jour régulière
- Correspondant du groupement d'achat des denrées alimentaires géré par le Département

## **COMPETENCES :**

- Capacités à :
  - Elaborer des menus équilibrés respectant le Plan National Nutrition Santé
  - Planifier la production pour le collège et l'export lorsque le collège est concerné
  - Diriger les ressources humaines, économiques et techniques mises à disposition
  - Garantir l'efficacité et la qualité des prestations fournies
  - Maîtriser l'ensemble des process de fabrication et les normes HACCP de la restauration collective

### **QUALIFICATION :**

- BEP hôtellerie restauration option cuisine, Bac pro Cuisine, CAP restauration ... ou expérience reconnue

### **MOYENS MIS A DISPOSITION :**

- Equipements de cuisine divers
- Matériel informatique
- Equipement de Protection Individuelle
- Groupement d'achat de denrées alimentaires
- Formations : méthodes HACCP, plan de maîtrise sanitaire en unité de production, les bonnes pratiques d'hygiène en restauration collective, management ...

### **SPECIFICITES :**

- Manipulation de charges
- Horaires : journée continue ou discontinue suivant organisation
- Planification du temps de travail adaptée au fonctionnement de l'établissement