

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