

FICHE DE POSTE n ° T 15179

dates de	création initiale :	
	dernière actualisation :	12/04/2024
	mise en ligne :	2 septembre 2024

Date limite de dépôt des candidatures : 4 octobre 2024

IDENTIFICATION DU POSTE				
Intitulé du poste : <i>(au regard du répertoire des métiers)</i>	Chef de cuisine H/F			
Classification au tableau des effectifs (TE) :	statut	catégorie	cadre d'emploi	grade
	Fonctionnaire	C	Adjoint technique territorial des établissements d'enseignement	Adjoint technique des établissements d'enseignement
Métiers(s) exercé(s) : <i>(au regard de la cartographie des métiers du Département)</i>	Chef de cuisine H/F			
Direction :	DGS adjointe - Ressources			
Service/Pôle, UD/CE, UTAS, Collège :	Collège Anne Frank de Harly			
Lieu de travail :	Rue de Champagne - 02100 HARLY			

MISSIONS
<ul style="list-style-type: none"> - Elaboration et production des préparations culinaires - Encadrement de l'équipe - Rédaction des fiches techniques et calcul du prix de revient - Contrôle des approvisionnements - Suivre et contrôler les activités des agents : Méthodes HACCP

ACTIVITES	
<p style="text-align: center;"><u>Principales</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Gestion et pilotage de la production • Elaboration des menus et suivi des prix de revient • Encadrement de l'équipe • Suivre et contrôler les activités des agents : méthodes HACCP • Gestion magasin et stocks • Suivre la maintenance matériels et locaux • Approvisionnement, saisie des bons de commande sur PC • Contrôler la quantité et la qualité de la production 	<p style="text-align: center;"><u>Spécifiques</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Participation aux animations • Préparation de buffet • Organisation de repas thématiques avec projet pédagogique

ENVIRONNEMENT ET RELATIONS		
A l'intérieur du service	Avec d'autres services du Département	Avec l'extérieur
Principal, Principal Adjoint Service intendance Agent, professeurs et élèves		Représentants services techniques Service vétérinaire et laboratoire

Supérieur hiérarchique direct (fonction)	Le gestionnaire du collège H/F
---	--------------------------------

PARTICULARITES

Missions d'encadrement exercées	OUI/NON	Nombre d'agents par catégorie		
	Oui	A	B	C
Conditions d'exercice et sujétions particulières	Nombreux déplacements – port de charges – Travail en équipe – Port d'équipement – Rythme soutenu – Exposition fréquente à la chaleur et au froid – Horaires décalés			

-COMPETENCES NECESSAIRES-

SAVOIRS	Niveau recherché		
	connaissances de base	maîtrise	expertise
Denrées alimentaires brutes			X
Démarches et critères de qualité			X
Equilibre nutritionnel et plan alimentaire			X
Recommandations nutritionnelles du GEMRCN		X	
Réglementation en matière d'hygiène alimentaire			X
Denrées alimentaires brutes			X
Démarches et critères de qualité			X
Equilibre nutritionnel et plan alimentaire			X
SAVOIRS-FAIRE	Niveau recherché		
	connaissances de base	maîtrise	expertise
Préparations culinaires/élaboration des menus		x	
Déterminer le besoin en denrées dans le cadre d'un budget défini/planifier et contrôler production et distribution/diriger l'équipe de cuisine		X	
Contrôler les approvisionnements et les stocks		X	
Assurer les procédures de suivis des normes d'hygiène/la maintenance des locaux et matériels		X	
SAVOIR ETRE (qualités)	Niveau recherché		
	connaissances de base	maîtrise	expertise
Savoir manager, diriger			X
Esprit d'initiative		X	
Esprit d'équipe		X	
Sérieux et professionnalisme			X