

FICHE DE POSTE n ° T 15270

dates de	création initiale :	Février 2012
	dernière actualisation :	Octobre 2024
	mise en ligne :	11 octobre 2024

Date limite de dépôt de candidature : 13 novembre 2024

IDENTIFICATION DU POSTE				
Intitulé du poste : <i>(au regard du répertoire des métiers)</i>	Chef cuisinier 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 territorial 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 Joseph Boury			
Lieu de travail :	1 Rue René Roy - 02470 Neuilly-Saint-Front			

MISSIONS
<ul style="list-style-type: none"> • Élaborer les menus • Préparer les commandes alimentaires • Choisir les ingrédients • Préparer et servir les repas • Assurer le suivi de l'hygiène • Suivre le stock alimentaire

ACTIVITES	
<p style="text-align: center;"><u>Principales</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Élaborer des menus équilibrés (connaître le PNNS) • Travailler avec les fournisseurs pour avoir des denrées de qualité • Préparer et servir les repas • Suivre le protocole d'hygiène • Gestion du stock alimentaire et des livraisons 	<p style="text-align: center;"><u>Spécifiques</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Respecter les régimes alimentaires spécifiques • Application et tenue du PMS • Entretien de la cuisine et du matériel

ENVIRONNEMENT ET RELATIONS		
A l'intérieur du service	Avec d'autres services du Département	Avec l'extérieur
Adjoint(e), aide cuisine, autres agents, vie scolaire, secrétaire d'intendance, adjoint(e) gestionnaire	Services vétérinaires, laboratoire départemental et technicien départemental	Fournisseurs et techniciens

Supérieur hiérarchique direct (fonction)	Adjoint gestionnaire
---	----------------------

PARTICULARITES				
Missions d'encadrement exercées	OUI/NON	Nombre d'agents par catégorie		
	oui	A	B	C
				2 constamment 7 lors du service du repas
Conditions d'exercice et sujétions particulières	Grosses responsabilités, encadrement au moment du service, travail régulier et obligation de résultat, respect des délais de fabrication, EPI, station debout prolongée			

-COMPETENCES NECESSAIRES-			
SAVOIRS	Niveau recherché		
	connaissances de base	maîtrise	expertise
Connaître les techniques culinaires			X
Connaître les règles d'hygiène			X
Savoir encadrer des agents		X	
Connaître les règles d'équilibre alimentaire		X	
Connaître les règles de nettoyage, produits, tenue vestimentaire, et règles de sécurité			X
Connaître les mesures à prendre en cas d'urgence		X	
SAVOIRS-FAIRE	Niveau recherché		
	connaissances de base	maîtrise	expertise
Connaître les « tours de main »			X
Application des procédures du PMS			X
Savoir gérer les conflits		X	
Savoir être inventif		X	
SAVOIR ETRE (qualités)	Niveau recherché		
	connaissances de base	maîtrise	expertise
Etre ouvert à la nouveauté		X	
Avoir le goût de l'expérimentation		X	
Savoir être rigoureux, et travailler en autonomie		X	
Sens du service public et travail en équipe		X	