

FICHE DE POSTE

T 15419

dates de	création initiale :	18/05/2016
	dernière actualisation :	15 /09/2021
	mise en ligne :	15 novembre 2024

Date limite de dépôt des candidatures : 15 décembre 2024

IDENTIFICATION DU POSTE				
Intitulé du poste : <i>(au regard du répertoire des métiers)</i>	CHEF(FE) CUISINIER			
Classification au tableau des effectifs (TE) :	statut	catégorie	cadre d'emploi	grade
	Fonctionnaire	C	Adjoints techniques territoriaux des établissements d'enseignement	Adjoint technique des établissements d'enseignement, ATP 2 ^{ème} ou 1 ^{ère} classe des établissements d'enseignement
Métiers(s) exercé(s) : <i>(au regard de la cartographie des métiers du Département)</i>	CHEF(FE) CUISINIER			
Direction :	DGS adjointe - Ressources			
Service/Pôle, UD/CE, UTAS, Collège :	Collège François 1 ^{er}			
Lieu de travail :	22 rue des Chevreuils – 02600 VILLERS-COTTERETS			

MISSIONS
<ul style="list-style-type: none"> Assurer la gestion de la cuisine Elaborer des menus dans le respect du budget imparti Commander des denrées alimentaires Confectionner des repas Assurer l'entretien des locaux et du matériel de cuisine Surveiller le bon fonctionnement des matériels de cuisine Assurer le suivi des stocks en lien avec les services d'intendance

ACTIVITES	
<p style="text-align: center;"><u>Principales</u></p> <ul style="list-style-type: none"> Elaborer des menus Commander des denrées alimentaires Confectionner des repas Veiller et participer à l'entretien et au nettoyage de la cuisine et du self Assurer le suivi des stocks en lien avec le service intendance 	<p style="text-align: center;"><u>Spécifiques</u></p> <ul style="list-style-type: none"> Mise en application du PMS et des normes HACCP Encadrer des équipes de cuisine et de plonge

ENVIRONNEMENT ET RELATIONS		
A l'intérieur du service	Avec d'autres services du Département	Avec l'extérieur
Equipe de cuisine et de plonge/ Gestion /Infirmier/Elèves/commensaux	Gestion des bâtiments (suivi des travaux) / Laboratoires	Fournisseurs/Livreurs

Supérieur hiérarchique direct (fonction)	GESTIONNAIRE H/F DU COLLEGE
---	-----------------------------

PARTICULARITES				
Missions d'encadrement exercées	OUI/NON	Nombre d'agents par catégorie		
	OUI	A	B	C
Conditions d'exercice et sujétions particulières	1 à temps plein, et 2 le temps du service			1

<u>-COMPETENCES NECESSAIRES-</u>			
SAVOIRS	Niveau recherché		
	Connaissances de base	maîtrise	expertise
Gestion prévisionnelle de la production			X
Travail des denrées alimentaires brutes et transformées			X
Démarches et critères de qualité des produits			X
Equilibre nutritionnel (recommandation du GEMRCN)			X
HACCP/PMS/Hygiène et microbiologie			X
Technique culinaire/ de cuisson			X
Principe de gestion des stocks (denrées/matériels)			X
SAVOIRS-FAIRE	Niveau recherché		
	Connaissances de base	maîtrise	expertise
Préparation culinaires/Sélection des produits/Elaboration des menus			X
Déterminer le besoin en denrées dans le cadre d'un budget défini/Planifier et contrôler la production et distribution/Diriger une équipe de cuisine			X
Contrôler les approvisionnements et les stocks			X
Assurer les procédures de suivi des normes d'hygiène/ la maintenance des locaux et matériels			X
Maîtrise de la messagerie interne et de la communication			X
Adaptation de la production face aux imprévus			X
SAVOIR ETRE (qualités)	Niveau recherché		
	Connaissances de base	maîtrise	expertise
Esprit d'initiative		X	
Esprit d'équipe		X	
Sérieux et professionnalisme			X
Ponctualité			X
Réactivité		X	