

CHEF DE CUISINE (H/F)

Définition de la mission	Sous l'autorité de la direction de l'établissement d'enseignement, gérer la production des repas en respectant les règles d'hygiène et de sécurité de la restauration collective. Gérer les stocks de denrées. Assurer la maintenance et l'hygiène des matériels et des locaux. Encadrer l'équipe de cuisine et l'équipe d'entretien général affectée au service restauration.
Cadre(s) d'emploi de référence	Adjoint technique territorial des établissements d'enseignement <i>(décret n° 2007-913 du 15 mai 2007 portant statut particulier du cadre d'emploi des adjoints techniques territoriaux des établissements d'enseignement)</i>
Grade(s) de référence	Adjoint technique territorial principal de 2 ^{ème} et de 1 ^{ère} classe des établissements d'enseignement
Conditions d'accès	<ul style="list-style-type: none"> - Concours d'adjoint technique principal de deuxième classe des établissements d'enseignement (spécialité restauration) - Détachement, mutation, mobilité - Par avancement de grade pour les adjoints techniques de première classe des établissements d'enseignement
Evolution professionnelle	Responsable de cuisine (catégorie B)

Activités

Activités principales	<ul style="list-style-type: none"> • Gérer la production des repas <ul style="list-style-type: none"> - Contrôler, organiser et participer à l'élaboration des préparations culinaires en assurant leur finition et leur présentation - Mettre en place, appliquer et faire appliquer la réglementation en matière d'hygiène et de sécurité alimentaire (démarche HACCP, traçabilité, hygiène des aliments, ..) - Contrôler la quantité, la qualité, et l'allotissement de la production - Organiser, contrôler et participer à la distribution - Elaborer ou participer à l'élaboration des menus en apportant des conseils en matière de diététique, de besoin nutritionnel et d'hygiène alimentaire - Déterminer les besoins en denrées alimentaires dans le cadre d'un budget défini - Prévoir des solutions en cas d'imprévu en relation avec le gestionnaire - Rédiger les fiches techniques des préparations culinaires et chiffrer le prix de revient des repas • Assurer et contrôler la gestion de l'approvisionnement et des stocks <ul style="list-style-type: none"> - Prévoir les approvisionnements et gérer les rotations de stocks - Sélectionner des denrées - Préparer les commandes en fonction des besoins et du budget imparti - Réceptionner les denrées ou contrôler leur réception, contrôler leur conformité - Assurer ou contrôler le déconditionnement, le stockage des denrées - Assurer l'inventaire et le suivi des stocks (entrées/sorties) sous le contrôle du gestionnaire • Assurer ou contrôler la maintenance et l'hygiène des matériels et des locaux <ul style="list-style-type: none"> - Etre responsable de la remise en état des locaux et des matériels de service - Appliquer et faire appliquer les procédures d'entretien précisées dans le plan de nettoyage et de désinfection - Vérifier le bon fonctionnement du matériel et contrôler son entretien • Encadrer l'équipe de cuisine et l'équipe d'entretien général affectée au service restauration sous l'autorité de la direction de l'établissement <ul style="list-style-type: none"> - Programmer l'activité des agents en liaison le cas échéant avec les autres responsables d'équipes (responsable de l'entretien général...) - Répartir le travail en fonction des besoins et des compétences des agents - Expliquer les consignes et veiller à leur application - Contrôler l'exécution du travail et le respect des délais - Former les agents et leur transmettre son savoir professionnel pour améliorer les pratiques professionnelles - Informer les agents et la hiérarchie - Identifier et signaler les agents en difficulté - Prévenir, repérer et réguler les conflits - Participer à l'évaluation des agents - Rédiger les rapports d'incidents
------------------------------	---

CHEF DE CUISINE (H/F)

Compétences	
Savoir et savoir-faire	<ul style="list-style-type: none"> • Maîtriser les techniques culinaires et de cuisson • Connaître l'utilisation des aliments et leur mode de conditionnement • Maîtriser les techniques de production des repas en restauration collective • Connaître les techniques de fonctionnement des matériels • Connaître, savoir appliquer et faire appliquer la réglementation en matière d'hygiène et de sécurité (méthode HACCP, hygiène alimentaire, utilisation des matériels et équipements de restauration, utilisation des produits d'entretien) • Connaître les recettes de cuisine • Connaître les règles d'équilibre alimentaire et de qualité nutritionnelle • Connaître les règles de gestion de stocks • Connaître les règles de conservation, de conditionnement et d'assemblage des produits alimentaires • Connaître les règles de stockage et d'utilisation des produits dangereux • Avoir des notions sur le statut des agents encadrés • Savoir rédiger des documents (fiches techniques, plannings, rapports ...) • Maîtriser les gestes et postures de la manutention • Maîtriser les techniques d'entretien et de nettoyage des matériels, des équipements et des locaux • Savoir organiser et animer une équipe • Savoir prévenir et de gérer les conflits • Connaître l'organisation, le fonctionnement et les activités des établissements d'enseignement • Maîtriser les outils bureautiques (souhaitable : savoir utiliser un logiciel de gestion de stocks) • Avoir des notions en matière de gestion budgétaire (calcul de coûts)
Aptitudes	<ul style="list-style-type: none"> • Etre organisé, rigoureux, méthodique • Etre autonome • Aptitudes managériales : sens de l'écoute, pédagogie, sens du travail en équipe, capacité à prendre des décisions • Avoir le sens de l'initiative • Capacités d'adaptation, réactivité • Savoir gérer les situations de stress • Etre ponctuel

Conditions d'exercice
<ul style="list-style-type: none"> • Horaires propres à chaque établissement d'enseignement • L'activité s'exerce en et hors de la présence des élèves et des personnels • Règles d'hygiène et de sécurité particulières, notamment au service de restauration • Port de charges, cadences soutenues durant le service de restauration • Expositions fréquentes à la chaleur, au froid, à l'humidité, à des projections • Manipulation d'outils tranchants (couteaux, hachoirs, ...) et de produits dangereux • Utilisation de machines, appareils électriques et outils de travail spécifiques • Port de vêtements professionnels et équipements de protection individuels (EPI)

FORMATIONS	
Formations obligatoires	<ul style="list-style-type: none"> • Habilitation électrique BOV • Hygiène alimentaire pour les chefs de cuisine • Sauveteur secouriste au travail • Lutte contre l'incendie