

## CUISINIER (H/F)

<b>Définition de la mission</b>	Sous la responsabilité du chef de cuisine, élaborer et distribuer les repas en respectant les règles d'hygiène et de sécurité de la restauration collective. Participer à l'entretien des locaux, équipements et matériels de restauration. Participer à la gestion des stocks de denrées
<b>Cadre(s) d'emploi de référence</b>	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>
<b>Grade(s) de référence</b>	Adjoint technique territorial de 2 <sup>ème</sup> et de 1 <sup>ère</sup> classe des établissements d'enseignement
<b>Conditions d'accès</b>	Détachement, mutation, mobilité, recrutement direct.
<b>Evolution professionnelle</b>	Chef de cuisine

### Activités

<b>Activités principales</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Elaborer les plats en respectant la réglementation en matière de sécurité et d'hygiène alimentaire</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Participer à la sélection des denrées et à l'élaboration des menus</li> <li>- Préparer les produits et mettre en place les matériels de cuisine</li> <li>- Vérifier la qualité des denrées fournies</li> <li>- Produire, valoriser et vérifier (goût, qualité, présentation) les préparations</li> <li>- Proposer et réaliser les recettes en fonction des indications fournies le cas échéant par le chef de cuisine</li> <li>- Respecter les procédures, la réglementation en matière de sécurité et d'hygiène alimentaire, et effectuer les autocontrôles</li> <li>- Repérer et signaler les dysfonctionnements</li> </ul> </li> <li>• <b>Remplacer le chef de cuisine en cas d'absence temporaire</b></li> <li>• <b>Participer à la mise en place et à la distribution des plats</b></li> <li>• <b>Renseigner les usagers de la demi-pension</b></li> <li>• <b>Participer à la maintenance et l'entretien des locaux, équipements et matériels</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Vérifier le bon fonctionnement du matériel</li> <li>- Appliquer les procédures du plan de nettoyage et de désinfection</li> <li>- Nettoyer et désinfecter les locaux et équipements</li> <li>- S'assurer de la remise en état de la cuisine : veiller à la bonne exécution de la plonge de la batterie et de la vaisselle utilisée pour la production</li> <li>- Ranger la vaisselle et les ustensiles de cuisine</li> <li>- Trier et évacuer les déchets courants</li> </ul> </li> <li>• <b>Participer si requis à la gestion du magasin alimentaire</b></li> </ul>
------------------------------	--

## CUISINIER (H/F)

### Compétences

<b>Savoir et savoir-faire</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Maîtriser les techniques culinaires et de cuisson</li> <li>• Maîtriser les techniques de production des repas en restauration collective</li> <li>• Connaître les recettes de base en cuisine</li> <li>• Connaître le fonctionnement des matériels</li> <li>• Connaître, 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)</li> <li>• Connaître les règles d'équilibre alimentaire et de qualité nutritionnelle</li> <li>• Avoir des notions de gestion des stocks</li> <li>• Savoir organiser son travail en fonction du planning et des consignes orales ou écrites</li> <li>• Maîtriser les gestes et postures de la manutention</li> <li>• Maîtriser les techniques d'entretien et de nettoyage des matériels, des équipements et des locaux</li> <li>• Maîtriser les outils bureautiques (souhaitable : savoir utiliser un logiciel de gestion de stocks)</li> </ul>
<b>Aptitudes</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Etre organisé, rigoureux, méthodique</li> <li>• Etre autonome dans son travail</li> <li>• Avoir le sens du travail en équipe</li> <li>• Etre réactif</li> <li>• Avoir le sens du contact</li> <li>• Etre ponctuel</li> </ul>

### Conditions d'exercice

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

### FORMATIONS

<b>Formations obligatoires</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Habilitation électrique B0V</li> <li>• Hygiène alimentaire</li> <li>• Sauveteur secouriste au travail</li> <li>• Lutte contre l'incendie</li> </ul>
--------------------------------	--