



## FICHE DE POSTE

TARN-ET-GARONNE

LE DÉPARTEMENT.fr

Date d'élaboration : .

Nom du responsable :

Date de dernière mise à jour :

Contexte de la mise à jour :

**INTITULE DU POSTE**

**SECOND DE CUISINE DES COLLEGES.**

**IDENTIFICATION DE L'AGENT:**

**Nom et Prénom:**

**Date d'entrée dans la collectivité:**

**Date d'affectation sur le poste:**

**STATUT DE L'AGENT:**

**Adjoint technique des établissements d'enseignement ou Adjoint technique territorial**

**TEMPS ET HORAIRES DE TRAVAIL:**

*Temps complet*

**MISSIONS-ACTIVITES:** Assurer les missions du conseil départemental dans les collèges en lien avec le chef d'établissement: Hébergement et restauration.

Assurer l'élaboration, la planification et le contrôle de la production de la restauration:

- Préparation des repas du midi
- Distribution des repas et alimentation du self service.
- Conception des menus en respectant le plan alimentaire et le budget alloué.
- Planification des tâches sur les différents poste de travail en cuisine.
- Veiller à la salubrité et à la conservation des produits.
- Enregistrement des fiches HACCP relatives à la préparation des repas, leur distribution et à leur reconditionnement.

Participer à l'encadrement de l'équipe de cuisine ou assurer l'encadrement en l'absence du chef et la gestion du service de restauration:

- Encadrer, diriger, animer et former l'équipe de cuisine en l'absence du chef.
- Veiller à la continuité du service public
- Maîtrise de l'utilisation des matériels de cuisine et veiller à leur bon fonctionnement et leur entretien.
- Maintenir et entretenir les locaux réservés à la préparation des repas et à la conservation des denrées en respectant les protocoles HACCP.
- Veiller au respect des consignes données.
- Nettoyage approfondi de la cuisine en période de non présence des élèves.

Assurer la mise en place et le suivi de la méthode HACCP:

- Renseignement, contrôle et gestion des fiches d'enregistrement des différents protocoles HACCP mis en place.
- Connaissance du plan de maîtrise sanitaire.

**MISSIONS ANNEXES:**

- Préparation des commandes en l'absence du magasinier.
- Réceptionner les livraisons de produits alimentaires, contrôler leur conformité et les stocker suivant les protocoles HACCP.
- Veiller aux entrées et sorties en stock des marchandises.
- Recevoir les fournisseurs et les représentants si nécessaire,

**COMPETENCES REQUISES: CAP-BEP ou Bac Professionnel Restauration Hôtelière.**

**Savoirs :**

- Connaissance des règles de fabrication culinaire propres à la restauration collective.
- Connaissance approfondie des normes HACCP en vigueur.
- Connaissance de la réglementation en hygiène alimentaire, diététique et sécurité alimentaire.
- Notion de budget.
- Connaissance en management.

**Savoir-faire:**

- Maîtrise de l'élaboration des menus et du plan alimentaire.
- Maîtrise des techniques culinaires propres à la restauration collective.
- Utilisation de la bureautique.
- Maîtriser et faire appliquer les différentes procédures définies dans le plan de maîtrise sanitaire.
- Mise en place de la démarche HACCP.

**Savoir-être:**

- Capacité d'encadrement : Gestion et animation d'une équipe. Gestion des conflits.
- Soucis de la qualité.
- Capacités d'écoute et relationnelles avec les élèves.
- Confidentialité, sérieux et ponctualité.
- Avoir des qualités d'organisation, de méthodes et de rigueur.
- Savoir être réactif et respecter les impératifs de délais.
- Bon relationnel avec les différentes hiérarchies.

**POSITIONNEMENT AU SEIN DE L'ORGANISATION:**

- Principal du collège → Gestionnaire → Chef de cuisine → Second de cuisine → Adjoint technique.

**RELATIONS FONCTIONNELLES:**

- Au sein du collège équipe de direction, enseignants, personnels de vie scolaire, élèves
- Entreprises et fournisseurs du collège.
- Direction des collèges du conseil départemental de Tarn-et-Garonne.

**SPECIFICITES DU POSTE:****- Équipements (EPI):**

- Port d'une tenue de travail adaptée complète obligatoire.
- Masques, gants, lunettes de protection.

**-Contraintes (hygiène et sécurité, horaires, lieu de travail divers, etc...):**

- Station debout prolongée, travail à la chaleur et au froid.
- Polyvalence pour assurer la continuité du service public
- Pas de congé pendant les périodes scolaires.

**-Risques liés au poste:**

- Manipulation de produits d'entretien.
- Manipulation de matériels lourds, tranchants.....
- Risque important de brûlures.

**- Moyens spécifiques mis à disposition:**

- Surveillance médicale régulière.
- Sensibilisation aux gestes de 1er secours.

Vu et pris connaissance le.....

Signature de l'agent,