



FICHE DE POSTE

TARN-ET-GARONNE

LE DÉPARTEMENT.fr

Date d'élaboration : .

Date de dernière mise à jour :

Contexte de la mise à jour :

Nom du responsable :

INTITULE DU POSTE

CHEF 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 ou Agent de maîtrise

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 et du soir (internat).
- Mise en place du petit déjeuner.
- 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.

Assurer l'encadrement de l'équipe de cuisine et la gestion du service de restauration:

- Encadrer, diriger, animer et former l'équipe de cuisine.
- 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.
- Habilitation BS-BE

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** → Adjoint technique.

RELATIONS FONCTIONNELLES:

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

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 notamment pour assurer la continuité du service public
- Amplitude horaire importante, journée avec coupure en raison de l'internat(06h00-19h30).
- Pas de congé pendant les périodes scolaires.

-Risques liés au poste:

- Manipulation de produits d'entretien.
- Manipulation de matériel 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,

Cette fiche de poste peut être modifiée, chaque année, en fonction des besoins du service, lors de l'entretien professionnel.