

FICHE DE POSTE n ° T 15171

dates de	création initiale :	14/03/2012
	dernière actualisation :	Juin 2023
	mise en ligne :	7 septembre 2023

Date limite de dépôt de candidature : 9 octobre 2023

IDENTIFICATION DU POSTE				
Intitulé du poste : <i>(au regard du répertoire des métiers)</i>	CUISINIER H/F			
Classification au tableau des effectifs (TE) :	statut	catégorie	cadre d'emploi	grade
	Fonctionnaire	C	Adjoints techniques territoriaux des établissements d'enseignement	Adjoint technique territorial des établissements d'enseignement
Fonction(s) correspondante(s) : <i>(au regard de l'annuaire Intranet)</i>	Second de cuisine H/F			
Direction :	DGS Adjointe - Ressources			
Service/Pôle, UD/CE, UTAS, Collège :	Collège Camile Desmoulins de GUISE			
Lieu de travail :	1 rue Jules Ferry - 02120 GUISE			

REPERTORISATION	
Famille professionnelle :	restauration
Métier :	Second de cuisine

MISSIONS
<p>Seconde le chef de cuisine dans l'élaboration, la préparation et la distribution des repas</p> <p>Procède à l'entretien de la cuisine et des annexes en appliquant les procédures d'entretien du plan de nettoyage et de désinfection</p> <p>Assure la tenue du magasin et la distribution des produits d'entretien</p>

ACTIVITES	
<p style="text-align: center;"><u>Principales</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Préparation, distribution et service des repas dans le respect de la méthode HACCP • Suggérer des recettes, des améliorations possibles • Réalisation et contrôle de la maintenance et de l'hygiène des locaux • Accueil des convives 	<p style="text-align: center;"><u>Spécifiques</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Proposer et organiser des repas thématiques avec le chef de cuisine • Préparation de buffets

ENVIRONNEMENT ET RELATIONS		
A l'intérieur du service	Avec d'autres services du Département	Avec l'extérieur
Avec les agents de service, avec les personnels de direction, de gestion, de vie scolaire, les personnels enseignants et les élèves	Direction des Ressources Humaines	Prestataires de service

Supérieur hiérarchique direct (fonction)	Gestionnaire du collège
---	-------------------------

PARTICULARITES				
Missions d'encadrement exercées	OUI/NON	Nombre d'agents par catégorie		
	OUI	A	B	C
Conditions d'exercice et sujétions particulières	Remplacer le chef de cuisine en cas d'absence (stage, congés)			2

<u>-COMPETENCES NECESSAIRES-</u>			
SAVOIRS	Niveau recherché		
	connaissances de base	maîtrise	expertise
Techniques culinaires		X	
Présentation et décoration des plats		X	
Microbiologie et règles d'hygiène			X
Procédures et autocontrôles mis en place dans le cadre de la méthode HACCP			X
Risques professionnels de la restauration collective		X	
Techniques d'entretien des matériels et des locaux		X	
Sécurité liée aux techniques d'entretien		X	
SAVOIRS-FAIRE	Niveau recherché		
	connaissances de base	maîtrise	expertise
Cuisiner et préparer les repas		X	
Interpréter les fiches techniques et mettre en œuvre les techniques culinaires dans le respect des règles d'hygiène		X	
Vérifier les préparations culinaires (goût, qualité, présentation)		X	
Proposer de nouvelles recettes		X	
Respecter les procédures et effectuer les autocontrôles		X	
Appliquer les procédures d'entretien précisées dans le plan de nettoyage et de désinfection		X	
Appliquer les règles de sécurité au travail		X	
SAVOIR ETRE (qualités)	Niveau recherché		
	connaissances de base	maîtrise	expertise
Etre autonome dans la réalisation des tâches		X	
Avoir le sens des responsabilités		X	
Savoir travailler en équipe		X	
Avoir le sens de l'accueil		X	
Etre pédagogue avec les élèves		X	