

Numéro du Poste :
Date de validation de la fiche de poste (DRH) : 17/05/2016
Date de proposition de modification : VR/V0
Quotité du temps de travail : 100%

CHEF DE CUISINE

Catégorie : C

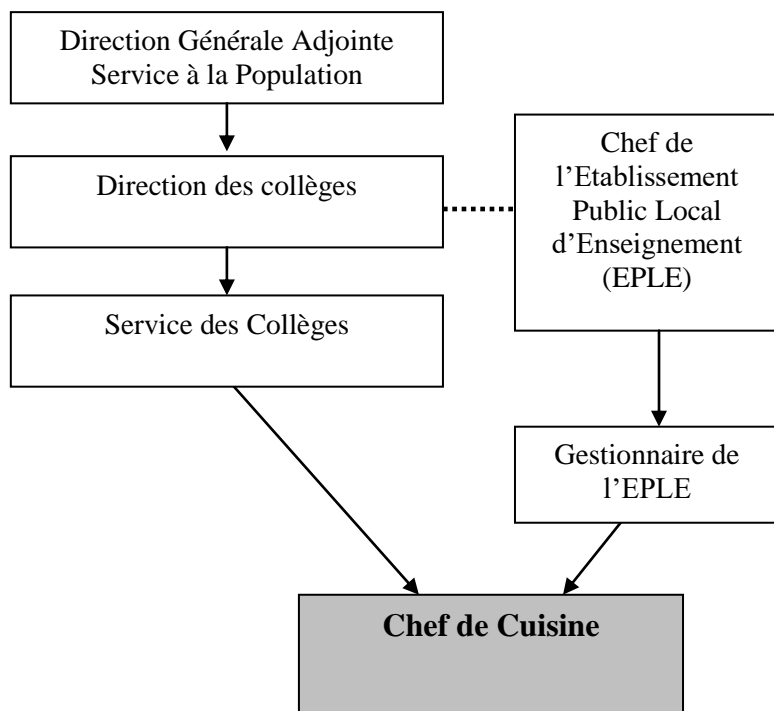
Cadres d'emplois des adjoints techniques et des agents de maîtrise

Régime indemnitaire : 2

Finalités de la fonction

Assurer la conception et la réalisation des menus servis en restauration collective et en être responsable,
Garantir le respect des règles et procédures en matière d'hygiène et de sécurité alimentaire,
Animer l'équipe d'agents de cuisine.

Liaisons du poste



Relations externes au service

Au Département :

Tous services en tant que de besoin

Hors Département :

Prestataires : fournisseurs,
laboratoires...

Activités

Coordination d'équipe et gestion de la cuisine

Coordonner et animer l'équipe d'agents de cuisine pour la préparation et le service des repas dans le respect des pratiques,

Assurer une mise en œuvre de l'évaluation des pratiques de l'équipe et le suivi des actions correctives, tout en garantissant une bonne communication et un bon climat de travail dans l'équipe de cuisine,

Veiller au bon approvisionnement et à la qualité de l'accueil des convives
 Elaborer le plan alimentaire et le cycle des menus en respectant l'équilibre alimentaire, en lien avec le gestionnaire
 Organiser, contrôler et participer à la fabrication de l'ensemble du repas
 Vérifier et garantir la qualité sanitaire et organoleptique des repas proposés
 Maîtriser et contrôler les coûts de fabrication, en lien avec le gestionnaire
 Maîtriser et contrôler la traçabilité des denrées utilisées et des fabrications
 Rédiger et mettre à disposition les fiches techniques (protocoles et procédures pour l'élaboration et la préparation des plats)
 Repérer les dysfonctionnements techniques et les signaler

Réglementations et Procédures

Appliquer et contrôler les procédures de sécurité alimentaire et les règles d'hygiène HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point)
 Respecter les obligations du PMS, notamment en termes d'hygiène alimentaire et corporelle, de propreté des locaux, de l'ensemble du matériel et des tenues de travail
 Assurer le nettoyage des matériels et des zones dans le respect du plan de nettoyage
 Respecter et contrôler l'équilibre des menus et la fréquence de présentation des plats tels que définis par le décret de loi du 30/09/2011 relatif à la qualité nutritionnelle des repas servis dans le cadre de la restauration scolaire
 Veiller aux prélèvements ou aux relevés obligatoires

Gestion des stocks

Garantir la réception des denrées commandées et contrôler leur conformité (qualité, quantité température)
 Veiller au respect des règles de stockage
 Suivre l'état des stocks, identifier les besoins en approvisionnement et établir les commandes

Responsabilités et contraintes particulières de la fonction

Le poste nécessite le respect des contraintes horaires, des tâches et consignes telles que définies par le gestionnaire et / ou principal

Collaboration avec le gestionnaire

Elaborer le cycle des menus en respectant l'équilibre alimentaire et les coûts de fabrication
 S'associer en tant que de besoin aux projets éducatifs (repas à thèmes ...) et aux événements exceptionnels en lien avec l'EPL
 Transmettre son savoir-faire à son équipe et identifier les formations nécessaires
 Donner un avis sur l'acquisition des matériels

Compétences requises pour le poste

Permis, habilitation ou titres spécifiques : CAP Cuisine

<u>Compétences techniques</u>	Connaissance	Maîtrise	Expertise
Règles d'hygiène et de sécurité alimentaire			X
Techniques culinaires			X
Diététique		X	
Animation d'équipe		X	
Gestes et postures de manutention		X	
Règles de stockage		X	

<u>Compétences relationnelles</u>	Souhaitée	Indispensable
Rigueur, organisation		X
Adaptabilité et réactivité		X
Capacité d'écoute et de dialogue	X	
Adaptation à son interlocuteur	X	
Disponibilité		X
Travail en équipe		X
Exemplarité nécessaire à une fonction en milieu éducatif		X

Caractéristiques

Résidence administrative :

Horaires de travail : Temps complet

Travail le dimanche et jours fériés : NON

Port de charges : OUI

Port d'équipement de protection individuelle : OUI

Port de vêtement de travail : OUI

Astreintes : NON

Moyens spécifiques : NON

Déplacements sur le département : NON

Nombre de points de NBI : Non concerné

Facteurs d'évolution du poste à deux ans (à remplir le cas échéant)

Activités nouvelles	Compétences requises	Evolution des moyens ou des conditions de travail