

Mise à jour	21-01-2025
Service	SERVICE DES PERSONNELS AGENTS TECHNIQUES DES COLLÈGES
Localisation	TOUT LE DEPARTEMENT
Contrat	Titulaire / Lauréat concours / Contractuel
Statut	-
Fonction	Cuisinier Colleges (h/f)
Filière	Technique
Catégorie	C
Cadre d'emploi	Adjoints techniques territoriaux des établissements d'enseignement, Agents de maîtrise territoriaux
Grade	-



Contexte et définition du poste

Remplacement dans les collèges

MISSIONS :

Sous l'autorité fonctionnelle du Chef d'établissement assisté du secrétaire général et sous l'autorité hiérarchique du Conseil départemental.

Sa mission principale consiste à assister le chef cuisine dans la confection, la présentation des plats et le service de restauration, dans le respect des bonnes pratiques d'hygiène de la restauration collective et de qualité de l'accueil. En cas d'absence du chef

de cuisine, le second de cuisine assure également le fonctionnement de la demi-pension

En ce sens, il participe au bien-être et à l'équilibre alimentaire de l'élève, favorisant ainsi ses apprentissages. Il contribue à défendre les valeurs laïques et républicaines indispensables au sein d'un établissement scolaire. Il contribue également à la sensibilisation au respect de la propreté, à l'équilibre alimentaire et inscrit sa pratique professionnelle dans une démarche de développement durable et de gestion des déchets.

ACTIVITES :

- Assister le chef cuisine à l'élaboration des menus avec le secrétaire général.
 - Gérer l'approvisionnement et les stocks alimentaires : assurer le référencement des produits alimentaires. Evaluer les quantités de denrées à commander pour préparer les achats. Conseiller sur les choix de matériels à acquérir.
 - Réceptionner les livraisons de produits alimentaires et en assurer le contrôle.
 - Contrôler la conformité des denrées (aspect, fraîcheur, DLC, température, intégrité des emballages...)
- Réaliser les repas:
- Mettre en oeuvre les techniques culinaires adaptées aux différents types de préparations dans le respect des règles d'hygiène en tenant compte des moyens existants, des infrastructures et en maîtrisant les temps de préparations.
 - Etablir un plan alimentaire et développer la qualité nutritionnelle en respect du GERMEN
 - Choisir les denrées et évaluer les quantités nécessaires pour la confection des repas.
 - Contrôler la qualité des repas (goût, hygiène, équilibre, qualité, décoration et dressage)
 - Mettre en place les plats et les distribuer
 - Participer à la distribution des plats au self
 - Participer au nettoyage
 - Garantir l'entretien et le nettoyage des matériels et équipements
 - Vérifier le bon fonctionnement du matériel
 - Participer au nettoyage des matériels et des équipements
 - Accueillir et renseigner les élèves pour encourager les bonnes habitudes alimentaires
 - Assister le chef cuisine à la mise en oeuvre des procédures HACCP et au suivi en effectuant les autocontrôles, les enregistrements prévus dans le PMS (Plan de Maîtrise Sanitaire des collèges des BDR).
 - Contribuer à la maintenance et Hygiène des locaux et du matériel

- Repérer les dysfonctionnements et les signaler
 - Remplacement du chef cuisine en cas d'absence
-

Profil recherché

BEP - CAP - BAC PRO dans le domaine restauration : OBLIGATOIRE

Capacité à appliquer les techniques culinaires adaptées à la restauration collective et à élaborer l'ensemble des recettes dites préparations froides et chaudes

Connaissance des obligations réglementaires en matière d'hygiène (normes HACCP), des recommandations du GERMCM et des normes nutritionnelles.

Maîtrise de l'utilisation des matériels et les équipements d'une cuisine collective.

Connaissance des produits alimentaires et leur utilisation.

Connaissance générale des modes de conservation et des règles de déstockage des produits alimentaires.

Sens du travail en équipe.

Qualités relationnelles.

Capacité à animer une équipe (en cas d'absence du chef de cuisine)

Port obligatoire des vêtements appropriés et des Equipements de Protection Individuelle

Travail en milieu réfrigéré

Manipulation de matériels lourds et chauds

Respect des procédures et des règles HACCP et celles Issus du Plan de Maitrise Sanitaire (PMS document CD13)

Détachement statutaire dans le cadre d'emploi des ATC

Respect des obligations réglementaires