

CUISINIER

Rubriques principales :

Missions du poste :

- Réaliser, valoriser et distribuer des préparations culinaires.
- Gérer les approvisionnements et stockages des produits et denrées.
- Organiser le travail et la production au sein de la cuisine dans le respect des règles en vigueur.

Activités et tâches du poste :

Dans le respect des normes HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point)

• Réaliser, valoriser et distribuer des préparations culinaires :

- Préparer les matières premières alimentaires : laver, éplucher, couper, cuire, etc...
- Réaliser les plats et recettes à partir de fiches techniques et contrôler la qualité sanitaire et gustative des préparations.
- Réaliser l'assemblage et le dressage des hors-d'œuvre et des desserts.
- Effectuer la remise en température des plats cuisinés à l'avance.
- Assurer le poste grillade: cuisson des viandes, des légumes et des sauces.
- Rechercher et mettre en œuvre de nouveaux plats, nouvelles denrées ou procédés de fabrication permettant d'améliorer la prestation.
- Participer à l'élaboration des menus dans le cadre de la commission des menus (Directeur, intendant, infirmière, parents d'élèves).

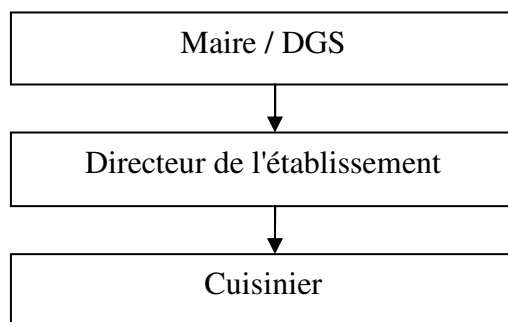
• Gérer les approvisionnements et stockages des produits et denrées :

- Elaborer une liste prévisionnelle de produits nécessaires à la réalisation des plats.
- Contrôler l'approvisionnement et la gestion des stocks des produits alimentaires.
- Réceptionner les livraisons de produits alimentaires et contrôler leur conformité (qualité, quantité, température).
- Déterminer les besoins et conseiller sur les produits et matériels à acquérir.
- Préparer, passer et suivre les commandes en fonction des menus établis et du budget du service restauration.
- Contrôler le rangement et le stockage des produits et matériels en fonction des consignes de législation en vigueur.

• Organiser le travail et la production au sein de la cuisine dans le respect des règles en vigueur :

- Diriger le personnel de cuisine et répartir les tâches de travail.
- Entretenir, nettoyer et ranger les matériels, équipements et locaux utilisés: vérifier le bon fonctionnement du matériel, superviser le nettoyage de la vaisselle, de la salle à manger, de la batterie de cuisine, effectuer l'entretien courant des appareils et installations, nettoyer et vérifier la désinfection quotidienne de la cuisine et du matériel de cuisson, etc...
- Encadrer, organiser et coordonner le travail des agents du service.
- Appliquer les techniques et principes d'hygiène en restauration collective et rendre compte au directeur des anomalies rencontrées.
- Appliquer et faire appliquer les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire et la réglementation sur la sécurité des conditions de travail.

Positionnement hiérarchique :



Relations fonctionnelles :

• *En interne :*

Les agents du service restauration (Agents polyvalents de restauration, aide cuisinier...)
Les agents de l'établissement scolaire (ATSEM, professeur des écoles, animateurs périscolaires agents d'entretien...)
Relations avec le gestionnaire de l'établissement sur tous les aspects d'achat et de gestion des stocks.

• *En externe :*

Les fournisseurs.
Contact quotidien avec les enfants.

Exigences requises :

• *Compétences techniques à acquérir :*

Maîtriser les attentes et les besoins nutritionnels des enfants.
Connaître les propriétés des produits agro-alimentaires, leur utilisation en restauration collective et les indicateurs de qualité.
Avoir des connaissances générales des modes de conservation et des règles de déstockage.
Maîtriser les techniques culinaires (gammes de produits, modes de cuisson...)
Savoir lire, comprendre une recette et la convertir en termes de quantité.
Savoir préparer des produits et réaliser des plats.
Savoir présenter et décorer les plats.
Connaître les applications informatiques de gestion des stocks.
Maîtriser les procédures et autocontrôles mis en place dans le cadre de la méthode HACCP.
Maîtriser les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire.
Connaître les risques professionnels propres à la restauration collective ainsi que les normes techniques et de sécurité.
Connaître les notions de base concernant les allergies.
Connaître les principes de nettoyage et de désinfection.
Connaître les techniques de manutention et d'utilisation des matériels et machines.
Savoir animer et diriger une équipe.

• **Compétences relationnelles :**

Sens de l'autorité et capacité à gérer des situations conflictuelles.
Etre ponctuel et assidu.
Etre concentré et attentif.
Savoir organiser son temps.
Etre organisé et méthodique.
Etre capable de s'adapter aux changements de rythme dans le travail quotidien.
Etre rigoureux (notamment dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité alimentaire).
Savoir travailler en équipe.
Etre efficace, réactif et créatif.

Cadre statutaire accessible :

- **Catégorie :** C
- **Filière :** Technique
- **Cadres d'emplois :** Adjoints techniques territoriaux; Agents de maîtrise territoriaux des établissements d'enseignement; Agents techniques territoriaux des établissements d'enseignement

Moyens mis à disposition :

- Vêtements professionnels adaptés
- Equipements de protection individuelle (*se référer au guide élaboré par le service Santé, sécurité au travail du Centre de Gestion, accessible sur Internet*)
- Matériels et produits d'entretien
- Matériels et équipements de cuisine
- Thermomètre

Conditions et contraintes d'exercice :

- Temps de travail de x heures par semaine (*si temps non complet*)
- Pénibilité physique liée à l'exposition au bruit ainsi qu'aux postures et à la station debout prolongée
- Manipulation de matériels lourds et tranchants
- Exposition fréquente à la chaleur ou au froid
- Responsabilité de la qualité des préparations culinaires
- Port de vêtements professionnels adaptés
- Travail en équipe

"Les autorités territoriales sont chargées de veiller à la sécurité et à la protection de la santé des agents placés sous leur autorité" (Article 2-1 du Décret n°85-603 du 10 juin 1985 modifié).

Les risques liés aux activités du poste ainsi que les équipements de protection individuelle sont explicités ci-dessus. Les besoins en formation spécifiques sont identifiés dans le parcours de formation ci-après.

L'ensemble des consignes de sécurité et de prévention des risques est repris dans le document " Exemple de fiche pour l'accueil et la formation santé - sécurité de tout nouvel agent ".

Parcours de formation

RAPPEL IMPORTANT : Le parcours proposé est à titre indicatif. Il devra être travaillé en concertation avec le jeune, le tuteur et l'autorité territoriale.

Il a pour objectif de contribuer à ce que :

- la collectivité puisse avoir un personnel qualifié en fin de contrat.
- le jeune en emploi d'avenir soit accompagné dans son insertion professionnelle et donc préparé à un métier de la Fonction Publique Territoriale.
- Parcours de formation et de pré-qualification à individualiser en fonction des besoins du jeune en emploi d'avenir :

Phases prévues dans le dossier de suivi et d'engagement	Nature des formations	Intitulé des formations ¹
Phase d'intégration (3 premiers mois)	- Actions de remise à niveau/remobilisation	- Formation d'adaptation à la Fonction Publique Territoriale (2 jours)
	- Acquisition des savoirs de base (<i>mathématiques, français, informatique, expression orale...</i>)	- Remise à niveau des connaissances de base en mathématiques (12 jours)
	- Adaptation au poste de travail/compétences fondamentales	- Les achats de denrées alimentaires (3 jours) - Appliquer les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire (HACCP) (3 jours) - La réception et le stockage des denrées en restauration collective (2 jours) - Nettoyage et désinfection des locaux et des matériels de restauration collective (2 jours) - Elaborer les menus en restauration scolaire (3 jours) - Cuisiner et élaborer les menus en crèche (2 jours) - Recettes pour les tout-petits (2 jours) - Elaborer les menus pour les personnes âgées (3 jours) - Elaborer les plats cuisinés et les sauces selon la technique de la juste cuisson (3 jours)
Phase de stabilisation	- Acquisition de nouvelles compétences/formation de professionnalisation	- Cuisiner les produits bio (2 jours) - Elaborer et présenter les hors d'œuvre en restauration collective (3 jours) - Les desserts en restauration collective (3 jours) - Les préparations à texture modifiée (hachées ou mixées) pour personnes âgées (2 jours) - Gestion des conflits (3 jours) - Les allergies alimentaires (2 jours) - Gestes d'urgence (1 jour) - Prévention des risques liés à l'activité physique (PRAP) (1 jour)
Phase de consolidation	- Formation pré-qualifiante ou qualifiante	- CAP Cuisine - CQP Cuisine - Titre professionnel du ministère du travail "cuisinier" - BP Cuisinier - BAC PRO Cuisine - Préparation aux concours : Adjoint technique de 1 ^{ère} classe des établissements d'enseignement Adjoint technique principal de 2 ^{ème} classe des établissements d'enseignement Agent de maîtrise

¹ Formations courtes dispensées par le CNFPT Aquitaine



- Scénario possible de réussite et d'intégration :

A L'ISSUE DU CONTRAT, L'EMPLOI D'AVENIR PEUT PERMETTRE AU BENEFICIAIRE DE :

- atteindre le niveau de formation de	Niveau V (CAP – Titre professionnel) Niveau IV (Bac Pro)
- envisager l'accès au cadre statutaire de	Adjoint technique territorial Adjoint technique territorial des établissements d'enseignement Agent de maîtrise territorial

Réalisée le :

Mise à jour le :