

FICHE DE POSTE

DIRECTION / SERVICE : Direction de l'éducation et de l'enfance / Pôle éducation

INTITULE DU POSTE : Chef.fe de cuisine

CADRE STATUTAIRE : catégorie B / filière technique

REGIME INDEMNITAIRE : groupe 5

NBI (*uniquement pour un agent titulaire sinon sujétion « compensation NBI »*) : non

SUJETIONS :

CONDITIONS D'EXERCICE :

Temps de travail hebdomadaire : 37h30 - journée continue (6h-13h30 ou 7h-14h30 en alternance avec le ou la sous-chef.fe de cuisine) Lieu de travail : Cuisine Paul Langevin/Julie Daubié

Conditions particulières :

- Diplôme requis : CAP ou BEP métiers de la restauration / Bac professionnel en restauration
Expérience souhaitée 3 ans en restauration collective
- Règles d'hygiène et de sécurité particulières, notamment au service de restauration
- Port de charges, cadences soutenues durant le service de restauration
- Expositions fréquentes à la chaleur, au froid, à l'humidité, à des projections
- Manipulation d'outils tranchants (couteaux, hachoirs...) et de produits dangereux Utilisation de machines, appareils électriques et outils de travail spécifiques
- Vêtements de travail : Port de vêtement professionnel et équipements de protection individuels (EPI)

DEFINITION DU METIER :

Sous la responsabilité du ou de la chef.fe de service restauration, le ou la chef.fe de cuisine gère la production des repas en respectant les règles d'hygiène et de sécurité de la restauration collective, il ou elle assure les commandes de denrées, gère également les stocks de denrées et assure la maintenance et l'hygiène des matériels et des locaux. Il ou elle encadre et accompagne l'équipe de cuisine, et notamment les salariés en insertion.

Missions

- **Management, animation d'équipe**
- Animation de réunions pré et post service (briefing et débriefing)
- Former les personnels aux techniques culinaires
- Application et contrôle de l'application des normes et règles d'hygiène et de sécurité
- Organisation du travail de l'équipe
- Identification des dysfonctionnements et mise en place d'actions correctives
- Planification et gestion des effectifs par rapport à l'activité

- Recrutement et intégration du personnel
- Recueil des besoins en formation
- **Gestion**
- Contribution à l'élaboration du budget (denrée – matériel...)
- Mise en œuvre et application du budget alloué
- Tenue des ratios
- Gérer les stocks et les approvisionnements
-
- **Production culinaire**
- Réalisation des fiches techniques
- Application et contrôle de l'application de la méthode HACCP
- Élaboration de menus en lien avec le plan alimentaire
- Contrôle et fabrication des plats
- Suivi et contrôle du bon déroulement du service
- Vérification de la qualité des produits

SAVOIR-FAIRE (COMPETENCES) :

- Maîtriser les techniques culinaires et de cuisson
- Maîtriser les techniques de production des repas en restauration collective
- Capacité à respecter les délais de réalisation des préparations culinaires
- Maîtriser les gestes et postures de la manutention
- Maîtriser les techniques d'entretien et de nettoyage des matériels, des équipements et des locaux
- Savoir utiliser un logiciel de gestion de commande et les outils bureautiques

SAVOIRS (CONNAISSANCES) :

- Connaître l'utilisation des aliments et leur mode de conditionnement
- Connaître les techniques de fonctionnement des matériels
- Maîtrise de la gestion budgétaire (calcul de coûts)
- Connaître, savoir appliquer et faire appliquer la réglementation en matière d'hygiène et de sécurité (méthode HACCP, hygiène alimentaire, utilisation des matériels et équipements de restauration, utilisation des produits d'entretien)
- Connaître les règles d'équilibre alimentaire et de qualité nutritionnelle
- Connaître les règles de conservation, de conditionnement et d'assemblage des produits alimentaires
- Connaître les règles de stockage et d'utilisation des produits dangereux

SAVOIR-ÊTRE (QUALITES) :

- Avoir des aptitudes managériales : savoir organiser et animer une équipe, –sens de l'écoute, pédagogie, sens du travail en équipe, capacité à prendre des décisions
- Savoir prévenir et gérer les conflits
- Être organisé.e, rigoureux.se et méthodique
- Être autonome
- Appétence pour la transmission des savoirs
- Bonnes capacités relationnelles
- Sens du service public
- Devoir de réserve
- Avoir le sens de l'initiative, capacité d'adaptation, réactivité
- Savoir gérer les situations de stress