

Ville de Martignas sur Jalle

Ressources Humaines

Fiche de Poste

Service : Restauration

Poste : Cuisinier

Exigences requises :

Compétences professionnelles :

- Maîtriser les règles d'hygiène de base.
- Connaître les risques professionnels propres à la restauration collective ainsi que les normes techniques et de sécurité.
- Maîtriser les attentes et les besoins nutritionnels des enfants.
- Maîtriser les techniques culinaires.
- Connaître les denrées alimentaires et les indicateurs de qualité.
- Savoir présenter et décorer les plats.
- Maîtriser les procédures et autocontrôles mis en place dans le cadre de la méthode HACCP.
- Connaître les techniques de base de la psychologie et de la pédagogie en rapport avec les enfants.
- Connaître les techniques de service en salle.
- Connaître les gestes et postures de la manutention.
- Connaître les notions de base concernant les allergies.
- Connaître les principes de nettoyage et de désinfection.
- Connaître la technologie des matériels.
- Avoir des notions de maintenance du matériel.

Qualités relationnelles :

- Adopter un comportement compatible avec la spécificité du travail en cuisine : égalité d'humeur, prise de distance par rapport aux risques de conflit, etc...
- Savoir organiser son temps.
- Être organisé et méthodique.
- Être patient.
- Savoir travailler en équipe.
- Être efficace et réactif.

Missions du poste :

Missions principales :

Assurer les activités liées à la production culinaire :

- Assurer la préparation, la finition, la présentation des plats pour les écoles, les portages à domicile ou les manifestations.
- Réaliser le service au self des produits culinaires.
- Mettre en œuvre les techniques de préparation des repas dans le respect des règles d'hygiène (relevé des températures, prélèvement d'échantillons...).
- Veiller à la qualité gustative des plats et au caractère attrayant de leur présentation.
- Participer au nettoyage des locaux et au lavage du matériel (outils de production, vaisselle, véhicule de livraison etc...).
- Ranger la vaisselle, le réfectoire et la cuisine.
- Laver le sol de la cuisine quotidiennement et les chambres froides positives 1 fois par semaine.
- Gérer, surveiller et contrôler le stock des produits alimentaires.
- Respecter et faire appliquer les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire HACCP.
- Assurer la traçabilité de ses actions au niveau sanitaire.

Missions secondaires :

- Contrôler les bons de livraisons
- Effectuer le grand ménage pendant les petites vacances (vitres, plinthes, portes et murs...) et les vacances d'été (réserve, mobilier, murs tuyauterie, plinthes, vitres, encadrements des portes, fenêtres, radiateurs, aération, poussière, toile d'araignées ...)
- Livraison et retour des pots.
- Effectuer des remplacements au niveau de la crèche.

Cadre statutaire :

Catégorie : C

Filière : Technique

Grade : Adjoint Technique principal 1^{ère} classe

Moyens mis à disposition :

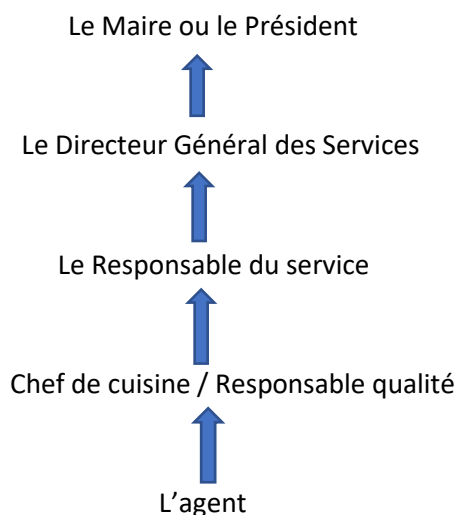
- Produits et matériel d'entretien.
- Chariot de service.
- Vêtements professionnels adaptés et équipements de protection individuelle (charlotte, blouson contre le froid, blouse, sous vêtement contre le froid, tablier, pantalon, sous pantalon contre le froid, chaussettes et botte ou chaussure de sécurité).
- Outils de cuisine.
- Thermomètre.
- Téléphone.
- Pharmacie.

Conditions et contraintes d'exercice :

- Travail en équipe.
- Pénibilité physique liée à l'exposition au bruit ainsi qu'aux postures.
- Heures supplémentaires éventuelles récupérées ou payées.
- Possibilité de travailler le week-end, les jours fériés et le soir.
- Station debout prolongée.
- Port de vêtements professionnels adaptés.
- Manipulation de produits chimiques (préciser : nocifs, corrosifs...).
- Manutention manuelle ou non de charges.
- Exposition à des températures élevées.
- Exposition à des températures froides.
- Exposition à l'humidité.
- Contact avec les denrées alimentaires.
- Utilisation de machines et d'outils tranchants.
- Discrétion professionnelle, secret professionnel et devoir de réserve.
- Sens du service public.

Temps de travail : 35/35^{ème}

Autorité hiérarchique :



Fiche de poste établie le : 13/07/2022

Fiche de poste remise le :

