Conseil départemental de la Somme

Profil de poste

Intitulé de la fonction : Cuisinier(ère)

Statut : Filière technique – Catégorie C - Cadre d'emplois des adjoints techniques territoriaux des établissements d'enseignement

Mission principale :
Sous l'autorité hiérarchique du Président du Conseil départemental de la Somme et l'autorité fonctionnelle du chef d'établissement et du gestionnaire, le ou la cuisinier(ère) assure la préparation, la production, la disposition et la distribution des repas servis au sein du restaurant scolaire. Dans ce cadre, il ou elle met en œuvre les techniques culinaires adaptées à la confection des mets, desserts et pâtisseries, et les règles d'hygiène et de sécurité en vigueur. Il ou elle assure la planification et le contrôle des productions.

Localisation du poste : Direction de la jeunesse et des collèges - Collège Louis Jouvet - Gamaches

Groupe de fonctions IFSE : Groupe 2C8

NBI :
Ce poste ouvre droit à une NBI ? ☐ oui ☒ non

Missions et activités :

Préparation et distribution des repas

- préparer les produits de base, utiliser les matériels de cuisine et s'assurer de leur bon fonctionnement
- préparer et mettre en place les produits alimentaires et matériels de cuisine nécessaires à la confection des plats
- procéder à la préparation des plats, desserts et pâtisseries, selon les indications fournies par le chef de cuisine, et dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité en vigueur et des délais impartis : procéder à la découpe des viandes, légumes et fruits, procéder à la cuisson des aliments, à la préparation des sauces et à leur disposition dans les plats
- assurer la distribution des plats chauds et froids pendant le service
- conseiller les convives en matière d'équilibre alimentaire
- contribuer à la veille sur l'évolution des valeurs nutritionnelles et diététiques des produits alimentaires
- réaliser les animations relatives au goût et à l'équilibre alimentaire
- participer à la mise en place de la méthode du Plan de maîtrise sanitaire du collège
- contribuer à la réflexion sur l'évolution des pratiques professionnelles
- informer le chef de cuisine ou le gestionnaire des anomalies et dégradations constatées, des dysfonctionnements, des difficultés rencontrées ou des besoins divers liés à la fonction
- seconder le chef de cuisine dans l'élaboration et le coût des menus
- remplacer le chef de cuisine dans ses missions en cas d'absence de ce dernier
- participer au tri et à l'évacuation des déchets en vue de leur valorisation dans le respect de la réglementation
- Participer, en commun avec le chef de cuisine et l'équipe, à la lutte contre le gaspillage alimentaire

Entretien des outils de travail et participation à la gestion des stocks

- procéder au nettoyage et à la désinfection des matériels de cuisine après usage et à l'entretien des mobiliers et locaux de cuisine selon les règles définies : assurer la plonge et le rangement de la vaisselle, le nettoyage des tables, supports de cuisine, surfaces et sols
- veiller et participer au bon entretien des matériels, mobiliers, machines et locaux de cuisine
- assurer la réception des marchandises et matériels, contrôler le bon de livraison et la facture et vérifier la conformité des produits en termes de sécurité alimentaire
- assurer le rangement rationnel des produits et matériels au sein de la réserve conformément aux normes de conservation et de sécurité alimentaire
- participer à la surveillance du niveau des stocks et la disponibilité des produits et matériels, des dates de péremption des produits alimentaires et participer au déstockage des produits périmés
- participer à la prévision des besoins de réapprovisionnement des stocks et apporter conseil dans le choix des produits et matériels à acquérir

Mise en application des projets du département en matière de restauration

Participation aux projets pédagogiques de l'équipe éducative

Contribution à la sensibilisation des élèves au respect de la propreté et des équipements

Polyvalence au sein de l'équipe de restauration du collège

Environnement du poste :

Situation relationnelle du poste :

Relations hiérarchiques : le ou la cuisinier(ère) est placé(e) sous l'autorité fonctionnelle du gestionnaire qui fixe, en relation avec la direction de la jeunesse et des collèges, ses objectifs, procède à son évaluation et définit, en concertation avec lui ou elle, son plan de formation. Il ou elle lui rend compte de façon régulière de son activité et des problématiques rencontrées.

Relations fonctionnelles :

Internes :

- avec les membres de l'équipe de restauration et d'entretien, avec le personnel d'administration

Externes :

- avec les élèves

Contraintes du poste :

- port de charges lourdes et chaudes
- manipulation de matériels tranchants
- travail en position debout

Compétences requises :

- CAP ou BEP cuisine ou bac pro restauration

Connaissances :

- maîtrise des techniques culinaires propres à la restauration collective
- maîtrise des techniques de préparation et de présentation culinaires
- connaissance des techniques de découpe des viandes
- connaissance des techniques de pâtisserie
- connaissance des propriétés physiques, nutritionnelles et diététiques des produits et aliments
- connaissance des techniques et normes de conservation, de reconditionnement et d'assemblage
- connaissance approfondie des normes d'hygiène
- connaissance des règles de sécurité et des précautions d'emploi dans le maniement et la manipulation des produits et matériels de cuisine
- connaissance et usage de l'outil informatique

Aptitudes professionnelles :

- créativité
- capacité d'organisation de coordination
- capacité d'anticipation et prévision

Comportements professionnels – motivations :

- sens de la qualité du service offert
- rigueur et méthode
- réactivité
- sens du travail en équipe
- comportement adapté au milieu scolaire

Les candidatures (CV et lettre de motivation) doivent être transmises via le formulaire de candidature en ligne avant le 9 février 2023