

Conseil départemental de la Somme

Profil de poste

Intitulé de la fonction : Aide de cuisine

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, l'aide de cuisine participe, au sein de l'équipe de restauration et sous la responsabilité du chef de cuisine, et dans le respect des normes d'hygiène et de sécurité, à la préparation et à la mise en place des repas. Il assure la distribution des repas.

Localisation du poste : Collège Bois l'Eau à Bernaville

Groupe de fonctions IFSE : Groupe 2C8

Missions et activités :

Participation à la préparation des repas

- participer à la préparation des entrées, desserts et des plats, selon les recettes et indications fournies par le chef de cuisine, dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité en vigueur et des délais impartis : procéder à l'épluchage et à la découpe des légumes et des fruits, participer à la préparation des sauces, participer à la surveillance de la cuisson des plats
- disposer les entrées et desserts dans les plats et répartir et décorer les portions sur assiettes
- préparer la rampe de self, assurer la présentation et la distribution des plats chauds et froids pendant le service
- apporter conseil aux convives en matière d'équilibre alimentaire
- participer à la mise en place de la méthode HACCP
- mettre en application les projets du département en matière de restauration
- informer le chef de cuisine des dysfonctionnements, anomalies et dégradations constatés, des difficultés rencontrées ou des besoins divers liés à la fonction ainsi que des suggestions en matière de menu et de quantité
- réaliser les animations relatives au goût et à l'équilibre élémentaire
- contribuer à la sensibilisation des usagers au respect de la propreté
- participer au tri et à l'évacuation des déchets en vue de leur valorisation, dans le respect de la réglementation

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
- réceptionner les marchandises
- 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, aux dates de péremption des produits alimentaires et participer au déstockage des produits périmés
- Participer, en commun avec le chef de cuisine et l'équipe, à la lutte contre le gaspillage alimentaire

Polyvalence au sein de l'équipe de restauration du collège

Participation aux projets pédagogiques de l'équipe éducative

Contribution à la sensibilisation des usagers au respect de la propreté

Environnement du poste :

Situation relationnelle du poste :

Relations hiérarchiques : l'aide de cuisine est placé(e) sous l'autorité fonctionnelle du gestionnaire qui fixe, en relation avec la direction des collèges et du numérique éducatif, 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 répété de charges
- Travail en station debout

Compétences requises :

Connaissances :

- connaissance de base des techniques culinaires propres à la restauration collective
- connaissance du plan national de l'alimentation et des règles d'hygiène (HACCP)
- connaissance de base des techniques de découpe des légumes et des fruits
- connaissance de base des propriétés physiques, nutritionnelles et diététiques des produits et aliments
- connaissance des principes et des normes d'hygiène générale et alimentaire
- connaissance des règles de sécurité et d'hygiène générale et alimentaire ainsi que des précautions d'emploi des produits de nettoyage
- connaissance des techniques et normes de conservation et de reconditionnement
- maîtrise du maniement des matériels de nettoyage
- connaissance des mesures d'urgence à prendre en cas d'accident
- connaissance du fonctionnement et de l'organisation de l'établissement

Aptitudes professionnelles :

- capacité à utiliser les produits et équipements adaptés aux tâches à accomplir
- capacité d'organisation de coordination
- capacité d'anticipation et prévision

Comportements professionnels – motivations :

- sens de la qualité du service offert
- rigueur et méthode
- dynamisme
- discrétion
- bon relationnel
- sens du travail en équipe
- comportement adapté au milieu scolaire

Avantages

Les agents du Département profitent d'une politique RH dynamique, innovante et stimulante :

- Développement et renforcement des compétences : Un plan de formation ambitieux et un accompagnement à la mobilité interne tout au long de la carrière
- Soutien financier : Régime indemnitaire, prime annuelle, titres-restaurant
- Déplacements : Forfait mobilité durable et participation aux frais de transport en commun (75% dont location de vélo et co-voiturage)
- Action Sociale : Accès aux prestations du CNAS (vacances, loisirs, billetterie) et à une Amicale du personnel, temps conviviaux (noël des enfants du personnel, vœux, village des agents...), accompagnement social et actions de prévention des risques professionnels
- Inclusion : Aides spécifiques et adaptation des postes de travail
- Santé : Contrats collectifs mutuelle et à la prévoyance avec participation de l'employeur, séances sport-santé et bâtiments équipés de salles de sport
- Équilibre : Télétravail et horaires flexibles pour concilier vie professionnelle et vie personnelle
- Conciergerie privée sur Amiens
- Déploiement d'actions pour améliorer continuellement la qualité de vie au travail, le travail en transversalité et en mode projet

Les candidatures (CV et lettre de motivation) doivent être transmises via le formulaire de candidature en ligne avant le 5 juin 2026.