

## Chef de cuisine

### Caractéristiques de l'emploi

**Filière :**

*Technique*

**Catégorie :**

C

**Cadre d'emplois :**

ATTEE

*Agent de maîtrise*

**Fonction :**

*Cuisinier*

**Fiche(s) métier**

**de rattachement :**

*Cuisinier*

Temps complet

Temps non complet

**Ouverture ou non à la NBI :**

Oui  Non

**Nombre de points : 15**

### Situation de travail

**Localisation**

*Dans les collèges du département*

**Composition de l'environnement de travail**

### Missions

Assure la conception des repas, le conseil en matière de commande, la transformation des matières premières et la préparation des repas au sein des collèges du Cher, planifie, gère, élabore et contrôle les productions de repas aux travers des différentes unités (chaud, froid, pâtisserie, conditionnement magasin). Dirige l'équipe de cuisine.

Participe également à la mise en œuvre de la feuille de route restauration scolaire votée par le Conseil départemental

### Autorité hiérarchique

Directrice de l'Education, de la Culture et du Sport

### Autorité fonctionnelle

Chef d'établissement et adjoint gestionnaire

### Activités

• **Activités principales**

- Produire des repas
- Connaître et faire respecter les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire, maintenir l'hygiène dans les locaux
- Mettre en œuvre les techniques et les règles de préparation culinaires
- Elaborer les menus selon le plan national nutrition santé
- Conseiller sur les produits et matériels à acquérir, réaliser et/ou participer aux commandes de produits
- Participer à la réalisation des livraisons de produits alimentaires et à leur contrôle de conformité
- gérer les stocks alimentaires
- Distribuer les repas
- Animer une équipe et coordonner l'activité sous l'autorité fonctionnelle du gestionnaire
- Mettre en œuvre la feuille de route restauration scolaire votée par les conseillers départementaux
- Développer l'éducation au goût et à l'équilibre alimentaire
- Favoriser le développement des compétences de ses collaborateurs pour le transfert de techniques culinaires

• **Activités spécifiques**

- Assurer occasionnellement le remplacement des agents absents dans l'intérêt du service.
- A titre exceptionnel, à la demande du chef d'établissement, peut être amené à participer à la préparation des réceptions des conseils d'administration et des pots d'entrée et de fin d'année scolaire.

## Conditions d'exercice

- **Moyens à disposition** : Matériel et machines spécifiques à la restauration et au ménage
- **Spécificités du poste** :
  - Emploi du temps et volume horaire hebdomadaire de travail liés au rythme scolaire (contraintes horaires décalés, alternés)
  - Travail en milieu chaud ou froid (chambre froide, chambre de congélation)
  - Pénibilité physique : manipulation de matériels lourds, chauds et tranchants, station debout prolongée, gestes répétitifs, travail en milieu bruyant
  - Manipulation de produits toxiques et dangereux
  - Port d'équipements de protection individuelle
  - S'adapter au public : collégiens (jusqu'à 16 ans) ...

## Ressources requises ou à acquérir – E =expert M = maîtrise P = pratique

Savoirs	Niveau attendu		
	E	M	P
Denrées alimentaires et indicateurs de qualité	x		
Techniques culinaires classiques et techniques culinaires adaptées à la restauration collective	x		
Obligations réglementaires et recommandations du GEMRCN (Nutrition)		x	
Connaissance des allergies alimentaires		x	
Connaissances des logiciels de commande et de gestion des stocks		x	
Techniques de communication et d'animation d'une équipe		x	
Règles d'hygiène et de sécurité	x		
Gestes et posture, ergonomie du plan de travail		x	
Connaissances des environnements institutionnels			x
Feuille de route restauration		x	
Projet de l'établissement			x

Savoir faire opérationnels	Niveau attendu		
	E	M	P
Evaluer la qualité des produits de base	x		
Interpréter les fiches techniques et mettre en œuvre les techniques culinaires dans le respect des bonnes pratiques d'hygiène	x		
Cuisiner et préparer les plats dans le respect des règles de l'art culinaire, en intégrant des produits de proximité issus de l'agriculture biologique ou locale	x		
Vérifier les préparations culinaires (Goût, texture, présentations...)	x		
Rédiger un plan de maîtrise sanitaire en collaboration avec le laboratoire et le gestionnaire et le faire évoluer		x	
Respecter les procédures et effectuer les autocontrôles précisés dans le plan de maîtrise sanitaire	x		
Repérer les dysfonctionnements et les signaler à son responsable		x	
Mettre en application les actions de la feuille de route restauration scolaire (réseau des cuisiniers, valorisation des produits, favoriser l'approvisionnement local et/ou bio....)		x	

## Savoir faire relationnels

- |   |
|---|
| Apaiser les situations de conflit                         |
| Accueillir et conseiller le public sur les plats proposés |
| Participer à la dimension éducative                       |
| Esprit d'équipe   |
| Sens de l'organisation / Rigueur                          |

Agent actuellement en poste :

→ **Activités complémentaires liées à l'agent** :

Le responsable hiérarchique : Double autorité

Date : 02/10/2017