

Aide de cuisine

Missions

Assiste les cuisinier(ère)s qualifié(e)s dans la préparation des repas

Assure le nettoyage et l'entretien des locaux dans le respect des normes d'hygiène

Activités principales

Activités techniques

Participe à l'élaboration des repas

Réalise les travaux préliminaires sur les denrées (déconditionnement, décontamination, epluchage, coupe)

Assemble et dresse les entrées, les fromages et les desserts en tenant compte du GEMRCN

Assure la remise en température (régénération) des plats (si cuisine satellite)

Assure la manutention des denrées et des produits

Hygiène et entretien

Assure la traçabilité et contrôle les températures

Effectue les nettoyages des locaux et des équipements de restauration

Participe aux travaux de plonge, trie et évacue les déchets

Applique les règles d'hygiène et de sécurité au travail

Service et communication

Assure les services (petits déjeuners, déjeuners, dîners) suivant le planning

Rend compte au responsable de restauration, l'alerte en cas de problème

Participe à la lutte contre le gaspillage alimentaire

Participe à l'éducation au goût des élèves

Communication avec

Le personnel de restauration

L'ensemble du personnel de l'établissement

Les élèves et commensaux

Activités secondaires

Participe à la préparation des repas exceptionnels et réceptions

Participe aux travaux d'entretien du service général

Participe aux opérations de manutention du magasin alimentaire

Activités exceptionnelles

Remplace le(a) magasinier(ère) de restauration en cas d'absence

Remplace un agent d'entretien en cas d'absence

Aptitudes générales

- Adaptabilité aux situations nouvelles
- Capacité d'organisation
- Capacité d'initiative, d'autonomie
- Réactivité
- Respect des délais impartis

Compétences professionnelles et techniques

- Diététique, nutrition
- Environnement et développement durable
- Fonctionnement des lycées
- Gestion des stocks
- Hygiène, sécurité et prévention des risques
- Nettoyage, désinfection et entretien
- Restauration collective
- Dispositifs d'intervention de la collectivité
- Environnement professionnel
- Gestion des déchets
- Hygiène et sécurité en restauration
- Manutention, gestes et postures
- Organisation d'événements, de manifestations
- Règles et procédures

Aptitudes à la communication

- Aptitude à la communication ascendante
- Relations avec les usagers et les partenaires extérieurs
- Aptitude à la communication transversale
- Sens du travail en équipe

Aptitudes à l'encadrement

Ce métier ne requiert pas d'aptitude à l'encadrement hiérarchique.

Risques spécifiques

- Contraintes posturales diverses, gestes répétitifs, port de charges
- Nuisances liées au bruit, à l'humidité, à la chaleur, au froid
- Utilisation de produits chimiques ; de machines / outils coupants

Grades cibles :

Adjoint technique territorial des établissements d'enseignement

Adjoint technique territorial principal 2^{ème} classe des établissements d'enseignement