

Cuisinier(ère)

Missions

Assure la production des repas dans le respect des normes d'hygiène alimentaire
Assure le service au self et le nettoyage du matériel de cuisine

Activités principales

Activités techniques

Réalise les repas, élabore les entrées, les plats chauds et les pâtisseries
Assure les services (petits déjeuners, déjeuners, dîners) suivant le planning
Assure l'alimentation et l'approvisionnement du self
Participe à la préparation des repas exceptionnels et réceptions
Participe à l'élaboration des entrées froides
Coordonne et conseille les aide-cuisiniers et les stagiaires (sans fonction hiérarchique)
Améliore l'activité (fiches techniques, suggestions de menus, plats, gaspillage alimentaire etc.)

Hygiène alimentaire

Assure la traçabilité
Contrôle les températures, assure les auto-contrôles biologiques
Effectue les nettoyages du service de restauration
Effectue les nettoyages hors présence des élèves
Participe à la tenue et au suivi du plan de maîtrise sanitaire (PMS)
Applique et fait respecter les règles d'hygiène et de sécurité au travail

Responsabilité de l'export et de la restauration satellite (si export vers restauration satellite)

Assure l'organisation quotidienne de la restauration
Charge, transporte et décharge les repas
Rend compte au responsable de restauration, l'alerte en cas de problème matériel ou humain
Stocke les repas en chambres froides, les remet en température
Supervise et contrôle l'activité et le respect des procédures HACCP

Communication avec

Le chef d'établissement, l'adjoint-gestionnaire et l'intendance
Les personnels (vie scolaire, enseignants, équipes techniques)
Les entreprises, fournisseurs et prestataires extérieurs (consignes, commandes, devis, etc.)
Les élèves et commensaux

Activités secondaires

Peut participer aux travaux de plonge
Peut participer à l'ouverture et la fermeture des portes

Activités exceptionnelles

Remplace le magasinier de cuisine en cas d'absence
Remplace le responsable d'export ou le responsable de restauration satellite en cas d'absence (cuisines centrales)
Remplace le responsable restauration 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

- Définition d'outils de suivi
- Dispositifs d'intervention de la collectivité
- Ergonomie
- Gestion des déchets
- Gestion des stocks
- Hygiène, sécurité et prévention des risques
- Organisation d'événements, de manifestations
- Règles et procédures
- Diététique, nutrition
- Environnement professionnel
- Fonctionnement des lycées
- Gestion des flux
- Hygiène et sécurité en restauration
- Manutention, gestes et postures
- Outils bureautiques
- Restauration collective

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
- 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

Adjoint technique territorial principal 1^{ère} classe des établissements d'enseignement