

**Pôle Développement
des Solidarités**

CUISINIER(E)

<p>Numéro de poste : PTM_00071 PTM_00013</p> <p>Direction : Direction de l'Enfance et de la Famille – DEF</p> <p>Maison de l'Enfance et de la Famille - MEF</p> <p>Service : Cadre de vie – Administration Cellule Restauration</p> <p>Localisation : Golbey</p> <p>Catégorie : C</p> <p>Filière hospitalière : Ouvriers hospitaliers Services de soins, de rééducation et médicotechnique</p> <p>Corps : Personnel ouvrier / Agent de service hospitalier qualifié</p> <p>Grades :</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Minimum : Agent de service hospitalier de classe normale ● Maximum : Ouvrier principal de 1ère cl 	MISSION
	<p>Elaborer des plats à destination des enfants de la Maison de l'Enfance et de la Famille à partir des fiches techniques dans le respect des règles d'hygiène de la restauration collective.</p> <p>Participer au fonctionnement du service de restauration collective.</p> <p>S'impliquer dans la politique de sécurité de l'établissement.</p> <p>Intégrer la dimension éducative de l'établissement.</p>
	ACTIVITES
	<ul style="list-style-type: none"> ● Activités principales : <ul style="list-style-type: none"> - Respecter le Plan de Maitrise Sanitaire - PMS et en contrôler l'application par tout membre de la Maison de l'Enfance et de la Famille - MEF - Confectionner les repas dans le respect des règles d'hygiène de la restauration collective - Donner un avis lors des réunions de la « commission menus » - Proposer à la « commission menus » de nouvelles recettes - Participer à la définition des besoins en matériels et en équipements - Développer et animer des projets éducatifs en lien avec le métier - Participer à l'ensemble des tâches afférentes à la restauration et notamment en remplacement d'autres membres de l'équipe. ● Activités spécifiques <ul style="list-style-type: none"> - Repérer les dysfonctionnements liés aux locaux et au matériel en référer à la Direction par écrit - Assurer le gros entretien du matériel - Veiller à la maîtrise de l'énergie - Veiller à la maîtrise des déchets - En l'absence du référent cuisine, préparer les commandes, planifier les livraisons et gérer les stocks en lien avec l'agent polyvalent de cuisine. - Préparer des menus équilibrés, variés, spécifiques en fonction des saisons, des marchés, des attentes des enfants et au meilleur rapport qualité/prix.
DIPLOMES/QUALIFICATIONS NECESSAIRES	
<ul style="list-style-type: none"> ● CAP Cuisine à BAC Pro Cuisine 	

Légende des niveaux de compétences

1 : Niveau de base du domaine
⇒ connaître

2 : Niveau de professionnalisme
⇒ comprendre, être opérationnel

3 : Niveau de maîtrise ou d'expertise
⇒ pratiquer, diagnostiquer, proposer des actions...

4 : Niveau d'analyse ou de stratégie
⇒ faire évoluer, enseigner, gérer des situations complexes

COMPETENCES REQUISES		NIVEAUX			
SAVOIR		1	2	3	4
•	Connaissances des techniques culinaires	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
•	Connaissances des propriétés physiques, nutritionnelles et diététiques de produits	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
•	Connaissances des techniques et règles de conservation, de reconditionnement et d'assemblage	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
•	Connaissances des règles d'hygiène, procédures et auto contrôles mis en place dans le cadre de la HACCP	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
•	Connaissances des risques professionnels de la restauration collective	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
SAVOIR FAIRE		1	2	3	4
•	Cuisiner, préparer et présenter des plats	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
•	Utiliser les fiches techniques et mettre en œuvre les techniques culinaires dans le respect des règles d'hygiène, de conservation, de reconditionnement et d'assemblage	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
•	Evaluer la qualité des produits de base	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
•	Vérifier les préparations culinaires (goût, qualité, présentation, etc.)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
•	Proposer de nouvelles recettes	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
•	Repérer les dysfonctionnements et les signaler à la Direction	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
•	Appliquer les règles d'hygiène et de sécurité au travail	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
•	Communiquer et rendre compte	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
SAVOIR ETRE					
•	Avoir un esprit d'équipe				
•	Autonome				
•	Rigoureux, organisé, méthodique				
•	Disponibilité				
•	Capacité à s'adapter à des situations variées				
•	Savoir prendre des initiatives				
•	Créativité				
•	Sensibilité gustative				

CONDITIONS DE TRAVAIL

TEMPS DE TRAVAIL

- **Quotité : 100 %**
- **Disponibilité horaire importante :** OUI NON
- **Modalités particulières de temps de travail**
 Astreintes Horaires décalée Travail le week-end Travail de nuit

CARACTERISTIQUES RELATIONNELLES

- Travail seul Travail en équipe Travail au contact du public

DEPLACEMENTS

- **Déplacements :** Occasionnel Intermittent Fréquent Permanent
- **Permis de conduire :** A B C D EB EC ED

AUTORISATIONS - HABILITATIONS

OUI NON

Si oui, lesquelles : autorisations

- Microtracteur tondeuse Tondeuse 4x4 « Reform » Balayeuse aspiratrice Tracteur faucheur
 Engin de chargement < 4,5 T Engin de chargement > 4,5 T Mini-Pelle jusqu'à 6T, Tractopelle,
 Cylindre à conducteur porté < 2,5T, Compacteur > 2,5 T, Chariot élévateur de chantier,
 Engins de viabilité hivernale, Grue auxiliaire de levage, Chariot élévateur, nacelle

Habilitations : électricien Non électricien

EQUIPEMENTS DE PROTECTION INDIVIDUELLE

OUI NON

Si oui, lesquels :



lunettes
de protection



casque



protections



masque
de soudure



gants



Vêtements



masques



harnais



chaussures,

EXIGENCES LIEES AU POSTE

Conformément au principe d'égalité d'accès à l'emploi public, cet emploi est ouvert à tous les candidats remplissant les conditions statutaires requises, définies par le code général de la fonction publique.

À titre dérogatoire, les candidats bénéficiant d'une reconnaissance de qualité de travailleur handicapé peuvent accéder à cet emploi par voie contractuelle.

Respect des consignes de sécurité, des formations techniques obligatoires et des normes qualité

**CHARGE DU RECRUTEMENT
ET DE LA FORMATION**

Nom : BRIOT Amandine
☎ : 03 29 38 52 48
✉ : emploi@vosges.fr

**PERSONNE A CONTACTER POUR
INFORMATION COMPLEMENTAIRE**

Nom : MACREZ Amandine
☎ : 03 29 81 21 70
✉ : emploi@vosges.fr

**DATE LIMITE DE DEPOT DE
CANDIDATURE**

05 août 2024