

**Pôle Développement  
des Solidarités**

## **CUISINIER(E)**

**Numéro de poste :** PTM\_00071

**Direction :** Direction de l'Enfance  
et de la Famille – DEF

Maison de l'Enfance et de la  
Famille - MEF

**Service :**

Cadre de vie – Administration  
Cellule Restauration

**Localisation :** Golbey

**Catégorie :** C

**Filière hospitalière :**

Ouvriers hospitaliers  
Services de soins, de rééducation  
et médicotechnique

**Corps :** Personnel ouvrier / Agent  
de service hospitalier qualifié

**Grades :**

- **Minimum :** Agent de  
service hospitalier de  
classe normale
- **Maximum :** Ouvrier  
principal de 1ère cl

### **MISSION**

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.  
Participer au fonctionnement du service de restauration collective.  
S'impliquer dans la politique de sécurité de l'établissement.  
Intégrer la dimension éducative de l'établissement.

### **ACTIVITES**

- **Activités principales :**
  - 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**
  - 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**

- **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**

**PERSONNE A CONTACTER POUR  
INFORMATION COMPLEMENTAIRE**

**DATE LIMITE DE DEPOT DE  
CANDIDATURE**

**Nom :** BRIOT Amandine

☎ : 03 29 38 52 48

✉ : emploi@vosges.fr

**Nom :** MACREZ Amandine

☎ : 03 29 81 21 70

✉ : emploi@vosges.fr

**26 mai 2024**