

**Pôle Jeunesse et Innovation**

## CUISINIER

Placé sous l'autorité hiérarchique de la Direction des Collèges.  
Placé sous l'autorité fonctionnelle du Chef d'établissement, assisté du Gestionnaire.

**Numéro de Poste :**  
TOS/149

**Direction :** des Collèges

**Service :** Accompagnement  
des agents des Collèges

**Unité :** Collège Guillaume de  
Lamarche

**Localisation :** LAMARCHE

**Filière :** Technique

**Catégorie :** C2

**Cadre d'emplois :** Adjoint  
technique territorial des  
établissements d'enseignement

**Grades possibles :**

**Minimum :** Adjoint technique  
territorial des établissements  
d'enseignement

**Maximum :** Adjoint technique  
territorial principal de 1<sup>ère</sup>  
classe des établissements  
d'enseignement

**NBI :**  OUI  NON

### MISSION

- Participer au bon fonctionnement du service de restauration.
- Participer à la préparation des repas et seconder le chef de cuisine.
- S'impliquer dans la politique de sécurité de l'établissement.
- Intégrer la dimension éducative de l'établissement.
- Veiller à la maîtrise de l'énergie, des déchets.

### ACTIVITES

- Seconder le Chef de cuisine dans les domaines suivants :
  - Encadrement et gestion des personnels opérant en cuisine ;
  - Organisation du service de restauration (répartir et coordonner les activités des personnels de cuisine) et réalisation des différentes tâches afférentes à la restauration.
- Confectionner au meilleur rapport qualité/prix les repas et proposer les améliorations à apporter (qualité, quantité, variété), sur la base des préconisations du Conseil départemental.
- Participer à l'élaboration et à la réalisation de menus équilibrés (conformément aux recommandations ministérielles), spécifiques (régimes, allergies, ...), en fonction de la saison et de la disponibilité des produits. L'élaboration des menus et le choix des denrées se fait sous le couvert du Chef de cuisine et du Gestionnaire.
- Aider à préparer les commandes, planifier les livraisons, contrôler la conformité des denrées alimentaires (par une parfaite traçabilité écrite), gérer le stock des produits alimentaires et des matériels en utilisant les moyens techniques d'enregistrement des denrées.
- Appliquer et faire appliquer la méthode HACCP et garantir la sécurité alimentaire dans l'unité de restauration.
- Assurer le suivi du Plan de Maîtrise Sanitaire (mise à jour des documents, mise en place et animation de réunions d'équipe restauration, ...).
- Participer aux animations relatives au goût et à l'équilibre alimentaire.
- Nettoyer les locaux et le matériel utilisé et effectuer durant les permanences des tâches d'entretien approfondi.

### DIPLOMES/QUALIFICATIONS SOUHAITES

**Niveau du diplôme :** CAP/BEP Cuisine

## LEGENDE DES NIVEAUX DE COMPETENCES

### 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
<ul style="list-style-type: none"> <li>Techniques culinaires, connaissances en matière de préparation, d'élaboration et de confection des mets</li> </ul>		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
<ul style="list-style-type: none"> <li>Réglementation en matière d'hygiène alimentaire dont la méthode HACCP</li> </ul>		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
<ul style="list-style-type: none"> <li>Connaissance des propriétés physiques, nutritionnelles et diététiques des produits</li> </ul>		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<ul style="list-style-type: none"> <li>Connaissance des techniques et règles de conservation, de reconditionnement et d'assemblage</li> </ul>		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<ul style="list-style-type: none"> <li>Connaissance des risques professionnels de la restauration collective</li> </ul>		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<ul style="list-style-type: none"> <li>Techniques culinaires, connaissances en matière de préparation, d'élaboration et de confection des mets</li> </ul>		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
SAVOIR FAIRE		1	2	3	4
<ul style="list-style-type: none"> <li>Cuisiner, préparer et présenter des plats</li> </ul>		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
<ul style="list-style-type: none"> <li>Evaluer la qualité des produits de base</li> </ul>		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<ul style="list-style-type: none"> <li>Vérifier les préparations culinaires (goût, qualité, présentation, etc...)</li> </ul>		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
<ul style="list-style-type: none"> <li>Proposer et élaborer de nouvelles recettes</li> </ul>		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<ul style="list-style-type: none"> <li>Repérer les dysfonctionnements et les signaler au Chef de cuisine</li> </ul>		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<ul style="list-style-type: none"> <li>Communiquer et rendre compte</li> </ul>		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
<ul style="list-style-type: none"> <li>Participer au contrôle des approvisionnements</li> </ul>		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<ul style="list-style-type: none"> <li>Assurer la gestion du magasin et des stocks</li> </ul>		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<ul style="list-style-type: none"> <li>Seconder le Chef de cuisine dans l'organisation du travail de l'équipe restauration</li> </ul>		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<ul style="list-style-type: none"> <li>Maîtriser les techniques et règles de conservation, de reconditionnement, d'assemblage et de traçabilité</li> </ul>		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
<ul style="list-style-type: none"> <li>Utiliser un programme informatique</li> </ul>		<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
SAVOIR ETRE					
<ul style="list-style-type: none"> <li>Esprit d'équipe</li> <li>Autonomie</li> <li>Rigueur et sens de l'organisation</li> <li>Disponibilité</li> <li>Discrétion</li> <li>Sens des initiatives et adaptabilité</li> <li>Réactivité en cas de problèmes techniques ou en l'absence du Chef de cuisine</li> <li>Savoir alerter et rendre compte sur tout dysfonctionnement rencontré</li> </ul>					

## CONDITIONS DE TRAVAIL

### TEMPS DE TRAVAIL

- **Quotité : 100%**
- **Disponibilité horaire importante :**  OUI  NON
- **Modalités particulières de temps de travail**

Astreintes  Horaires décalés  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

Autres :

### EXIGENCES LIEES AU POSTE

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

**CHARGE DU RECRUTEMENT  
DRH**

**PERSONNE A CONTACTER POUR  
INFORMATION COMPLEMENTAIRE**

**DATE LIMITE DE DEPOT DE  
CANDIDATURE**

**Nom : Antoine ROTH**

**☎ : 03.29.38.52.49**

**✉ : [emploi@vosges.fr](mailto:emploi@vosges.fr)**

**Nom : Bruno THIAVILLE**

**☎ : 03.29.30.35.27**

**✉ : [bthiaville@vosges.fr](mailto:bthiaville@vosges.fr)**

**03 Février 2022**