

***Pôle Jeunesse
et Innovation***

CUISINIER

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

Numéro de Poste : TOS/159

Direction : DES COLLÈGES

Unité : Collège Jules Ferry

Localisation : LE THILLOT

Catégorie : C2

Filière : Technique

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^{ère} 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			
	1	2	3	4
SAVOIR				
• Techniques culinaires, connaissances en matière de préparation, d'élaboration et de confection des mets	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
• Réglementation en matière d'hygiène alimentaire dont la méthode HACCP	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
• Connaissance des propriétés physiques, nutritionnelles et diététiques des produits	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
• Connaissance des techniques et règles de conservation, de reconditionnement et d'assemblage	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
• Connaissance des risques professionnels de la restauration collective	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
SAVOIR FAIRE				
• Cuisiner, préparer et présenter des plats	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" 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 type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
• Proposer et élaborer de nouvelles recettes	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
• Repérer les dysfonctionnements et les signaler au Chef de cuisine	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
• Communiquer et rendre compte	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
• Participer au contrôle des approvisionnements	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
• Assurer la gestion du magasin et des stocks	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
• Seconder le Chef de cuisine dans l'organisation du travail de l'équipe restauration	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
• Maîtriser les techniques et règles de conservation, de reconditionnement, d'assemblage et de traçabilité	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
• Utiliser un programme informatique	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
SAVOIR ETRE				
• Esprit d'équipe				
• Autonomie				
• Rigueur et sens de l'organisation				
• Disponibilité				
• Discrétion				
• Sens des initiatives et adaptabilité				
• Réactivité en cas de problèmes techniques ou en l'absence du Chef de cuisine				
• Savoir alerter et rendre compte sur tout dysfonctionnement rencontré				

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 EQUIPE 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 qualités

**RESPONSABLE DU
RECRUTEMENT RH**

**PERSONNE A CONTACTER POUR
INFORMATION
COMPLEMENTAIRE**

**DATE LIMITE DEPOT
DES CANDIDATURES**

Nom : Sophie CONRAUD

☎ : 03.29.30.34.90

✉ : emploi@vosges.fr

Nom : Régine FRICOT

☎ : 03.29.38.52.52

✉ : rfricot@vosges.fr

26 Août 2022