

SECOND DE CUISINE AU COLLEGE « F. GAFFIOT » DE QUINGEY

DIRECTION / SERVICE :	Direction de l'éducation, du sport et de la culture
SUPERIEUR HIERARCHIQUE DIRECT :	Principal et gestionnaire du collège
LOCALISATION DU POSTE :	Collège « F. Gaffiot » de QUINGEY

CONDITIONS STATUTAIRES

CATEGORIE			FILIERE :	Administrative		Médico-sociale
A	B	C		Technique	X	Sociale
		X		Autre		
CADRES D'EMPLOIS :		Adjoint technique territorial				
GRADES :		Adjoint technique territorial principal de 2 ^{ème} ou 1 ^{ère} classe				
GROUPE FONCTION		C7				

QUALIFICATIONS REQUISES

Diplôme souhaité et/ou requis :	CAP ou BEP Cuisine
Formations / habilitations obligatoires ou à prévoir :	
Expérience souhaitée :	

FINALITES DE L'ENTITE

Etablissement scolaire

MISSIONS PRINCIPALES DU POSTE

- Cuisiner les produits alimentaires
- Appliquer les règles d'hygiène et de sécurité en matière de restauration dans la réalisation des différents travaux
- Participer au nettoyage des locaux de la cuisine, du local plonge et du local poubelles et le cas échéant du réfectoire

MISSIONS SECONDAIRES DU POSTE

- En cas d'absence du Chef de cuisine, assurer la confection des repas en totale responsabilité (petit déjeuner, déjeuner et dîner)
- Effectuer des relevés de température sous la responsabilité du chef de cuisine
- Participer à l'élaboration des menus en concertation avec le chef
- Epauler ponctuellement l'agent d'entretien et de restauration dans certaines missions : épiluchage, préparation des légumes et des fruits,
- Participer activement à l'élaboration du plan de maîtrise sanitaire

ACTIVITES SPECIFIQUES DE L'AGENT

L'agent exerce ses missions au sein du service de restauration sous l'autorité du gestionnaire et/ou du chef de cuisine

Il assure une mission éducative auprès des élèves hors salle de classe. Il assure des missions spécifiques selon les besoins du service et à la demande de l'encadrement.

COMPETENCES

SAVOIRS	<ul style="list-style-type: none"> - Technicité en pratique culinaire (connaissance en cuisine collective indispensable) - Savoir présenter les mets de manière attractive - Utiliser les matériels de cuisine collective et s'assurer de leur bon fonctionnement
SAVOIR – FAIRE	<ul style="list-style-type: none"> - Surveiller la cuisson des plats - Préparer les différents plats - Assurer la mise en place et la distribution de ces derniers (service au self en liaison froide et chaude) - Connaître les propriétés générales des produits alimentaires et leur utilisation en restauration collective - Posséder les connaissances de base en matière de préparation et de conservation des aliments - Savoir utiliser les matériels et les machines : <ul style="list-style-type: none"> • utilisation et entretien des matériels, • manipulation des ustensiles : ouvre boîte, trancheuse à jambon, lave-vaisselle, tranche pain (liste non exhaustive), four vapeur, sauteuse de collectivité • rangement des produits - Choisir des produits de nettoyage appropriés à chaque utilisation - Savoir respecter les plannings et le plan de nettoyage – désinfection - Notions d'ergonomie, d'hygiène alimentaire et de diététique - Signaler les besoins en réapprovisionnements, les produits périmés, les matériels défectueux
SAVOIR - ETRE	<ul style="list-style-type: none"> - Savoir rendre compte et détecter les anomalies - Informer de manière systématique ses responsables des problèmes rencontrés - Respect du devoir de réserve, discrétion, disponibilité - Avoir un comportement d'adulte référent - Savoir travailler en équipe - Etre capable d'une certaine autonomie

INTERLOCUTEURS

INTERNES	EXTERNES :
Chef de cuisine, adjoint gestionnaire, diététicienne	Fournisseurs

CONDITIONS D'EXERCICE

Spécificités horaires	Temps de travail annuel : 1607 heures réparties en fonction des contraintes d'organisation du service et des congés scolaires (permanences)
Déplacements	
Particularités liées au poste	