LA VIE EN VOSGES
le Département

DRH
FICHE DE POSTE

Pôle Développement du Territoire

CHEF DE CUISINE

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/171**

Fiche métier : Chef de cuisine

Direction : EDUCATION

Service : Territorial Est

Unité : Collège Guillaume Apollinaire

Localisation : LE THOLY

Catégorie : C1

Filière : Technique

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

Grades possibles :

Minimum : Adjoint technique territorial des établissements d'enseignement

Maximum : Agent de maitrise

NBI : ☒ **OUI** ☐ **NON**

Nombre de points attribués : 15

DÉSIGNATION DES FONCTIONS ÉLIGIBLES :
Responsable ouvrier en fonction dans les établissements publics locaux d'enseignement

MISSIONS

- Assurer le bon fonctionnement du service de restauration.
- Planifier, gérer, et contrôler les productions d'un service de restauration.
- Intégrer la dimension éducative de l'établissement.
- S'impliquer dans la politique de sécurité de l'établissement.
- Veiller à la maîtrise de l'énergie, des déchets.

ACTIVITES

- Encadrer et diriger au quotidien les personnels opérant en cuisine,
- Organiser le service de restauration (préparer l'organisation du travail journalier et hebdomadaire des personnels de cuisine) et participer aux différentes tâches afférentes à la restauration.
- Confectionner au meilleur rapport qualité/prix les repas (suivi du crédit nourriture en lien avec le Gestionnaire) et proposer les améliorations à apporter (qualité, quantité, variété), sur la base des préconisations du Conseil départemental.
- 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.
- Elaborer et réaliser des menus équilibrés (conformément aux recommandations ministérielles), spécifiques (régimes, allergies…), en fonction de la saison, de la disponibilité et de l'origine des produits. L'élaboration des menus et le choix des denrées se fait sous le couvert du Gestionnaire.
- 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 à la définition des besoins en matériels et des équipements de la restauration scolaire.
- Participer aux nettoyages quotidiens des locaux et matériels et effectuer durant les permanences des tâches d'entretien approfondi.
- Proposer des animations relatives au goût et à l'équilibre alimentaire et participer, le cas échéant, à la Commission menus de l'établissement.

DIPLOMES/QUALIFICATIONS SOUHAITES

Niveau du diplôme : CAP à Bac+2 dans le domaine de la restauration.

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**
• Techniques culinaires, connaissances en matière de préparation, d'élaboration et de confection des mets	☐	☐	☐	☒
• Réglementation en matière d'hygiène alimentaire, dont la méthode HACCP	☐	☐	☐	☒
• Règles d'hygiène et de sécurité des équipements de restauration	☐	☐	☒	☐
• Connaissance des propriétés physiques, nutritionnelles et diététiques des produits	☐	☐	☒	☐
• Gestion prévisionnelle de la production, élaboration de menus	☐	☐	☒	☐
• Connaissance des risques professionnels de la restauration collective et des mesures de sécurité à prendre en cas d'accident du travail	☐	☐	☒	☐
SAVOIR FAIRE	**1**	**2**	**3**	**4**
• Cuisiner et préparer des plats	☐	☐	☐	☒
• Evaluer la qualité des produits de base	☐	☐	☒	☐
• Vérifier les préparations culinaires (goût, qualité, présentation, etc...)	☐	☐	☐	☒
• Proposer et élaborer de nouvelles recettes	☐	☐	☒	☐
• Participer à la sélection des produits et à l'élaboration des menus	☐	☐	☒	☐
• Rédiger les fiches techniques des préparations culinaires et chiffrer le prix de revient alimentaire	☐	☐	☒	☐
• Déterminer les besoins en denrées alimentaires dans le cadre d'un budget défini	☐	☐	☒	☐
• Contrôler les approvisionnements	☐	☐	☒	☐
• Superviser la gestion du magasin et des stocks	☐	☐	☒	☐
• Suivre la maintenance des matériels et des locaux	☐	☐	☒	☐
• Organiser le travail d'une équipe en cuisine	☐	☐	☐	☒
• Diriger, animer et former une équipe en cuisine	☐	☐	☒	☐
• Maîtriser les techniques et règles de conservation, de reconditionnement, d'assemblage et de traçabilité	☐	☐	☐	☒
• Utiliser un programme informatique	☐	☐	☒	☐

SAVOIR ETRE

- Esprit d'équipe
- Autonomie
- Rigueur et sens de l'organisation
- Disponibilité
- Discrétion
- Sens des initiatives et adaptabilité
- Sens de la pédagogie
- Réactivité en cas de problème technique
- 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 décalées ☐ 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

Autre :

EXIGENCES LIEES AU POSTE

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

RESPONSABLE DU RECRUTEMENT DRH	PERSONNE A CONTACTER POUR INFORMATION COMPLEMENTAIRE	DATE LIMITE DE DEPOT DE CANDIDATURE
Nom : ROTH Antoine **☎ : 03.29.38.52.49** **🖱 : emploi@vosges.fr**	**Nom : FRICOT Régine** **☎ : 03.29.38.52.52** 🖱 : **rfricot@vosges.fr**	**05 mai 2021**