

**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 Secrétaire général.

Numéro de poste : PT_00919

Direction : des Collèges

Service : Accompagnement
des Agents des collèges

Localisation : Collège
Guillaume Apollinaire, 4 rue
des Walhérois, 88530 LE
THOLY

Filière : Technique

Catégorie : C2

Grades possibles :

Minimal : Adjoint technique
territorial des établissements
d'enseignement

Maximal : Adjoint technique
principal de 1^{ère} classe de
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.
- Pallier l'absence ponctuelle du Chef de cuisine.

DIPLOMES/QUALIFICATIONS NECESSAIRES

- **Titre : CAP / BEP Cuisine**

	COMPETENCES REQUISES	NIVEAUX				
	SAVOIR	1	2	3	4	
<p>Légende des niveaux de compétences</p> <p>1 : Niveau de base du domaine ⇒ connaître</p> <p>2 : Niveau de professionnalisme ⇒ comprendre, être opérationnel</p> <p>3 : Niveau de maîtrise ou d'expertise ⇒ pratiquer, diagnostiquer, proposer des actions...</p> <p>4 : Niveau d'analyse ou de stratégie ⇒ faire évoluer, enseigner, gérer des situations complexes</p>	<ul style="list-style-type: none"> Techniques culinaires, connaissances en matière de préparation, d'élaboration et de confection des mets Réglementation en matière d'hygiène alimentaire dont la méthode HACCP Connaissance des propriétés physiques, nutritionnelles et diététiques des produits Connaissance des techniques et règles de conservation, de reconditionnement et d'assemblage Connaissance des risques professionnels de la restauration collective 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"/>	
		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
		<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"> Cuisiner, préparer et présenter des plats Evaluer la qualité des produits de base Vérifier les préparations culinaires (goût, qualité, présentation, etc...) Proposer et élaborer de nouvelles recettes Repérer les dysfonctionnements et les signaler au Chef de cuisine Communiquer et rendre compte Participer au contrôle des approvisionnements Assurer la gestion du magasin et des stocks Seconder le Chef de cuisine dans l'organisation du travail de l'équipe restauration Maîtriser les techniques et règles de conservation, de reconditionnement, d'assemblage et de traçabilité Utiliser un programme informatique 	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
			<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
			<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
			<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
			<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
		<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
		<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
SAVOIR ETRE						
	<ul style="list-style-type: none"> 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 					

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 ET 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

EQUIPEMENT ET PROTECTION INDIVIDUELLE

OUI NON

Si oui, lesquels :



lunettes



casque



protections



masque
de soudure



gants



Vêtements



masques



harnais



chaussures
de protection

EXIGENCE LIEES AU POSTE

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

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.

**RESPONSABLE DU
RECRUTEMENT DRH**

Nom : Sophie CONRAUD
☎ : 03.29.30.34.90
✉ : emploi@vosges.fr

**PERSONNE A CONTACTER POUR
INFORMATION COMPLEMENTAIRE**

Nom : Carine GIGANT
☎ : 03.29.29.86.36
✉ : cgigant@vosges.fr

**DATE LIMITE DE DEPOT DE
CANDIDATURE**

17 novembre 2024