



**Direction Générale Accompagnement des Ressources Humaines
Direction Organisation, Métiers, Compétences**

FICHE de POSTE CUISINIER

Mutualisé sur zone de remplacement (secteur de Montargis et Gien)

1- IDENTITE DU POSTE

Finalités du poste : Assurer, dans le cadre de remplacement, la continuité de service au sein des lycées prioritairement dans le secteur défini par ce descriptif. En cas de nécessité de service, l'agent sera susceptible d'intervenir sur les secteurs adjacents.

Préparer et cuisiner des mets selon un plan de production culinaire, les règles d'hygiène et de sécurité alimentaires de la restauration collective et la charte qualité du Conseil régional.

Rattachement hiérarchique : Le Responsable de restauration du lycée Château Blanc ou du lycée d'accueil lors des missions

Rattachement fonctionnel : Le chef d'établissement du lycée Château Blanc ou du lycée d'accueil lors des missions

Filière : Technique	Famille : Technique
Cadre d'emplois : Adjoint Technique Territorial des Etablissements d'Enseignements	Domaine : Restauration
Catégorie hiérarchique : C	
Poste d'encadrement : non	Métier : Cuisinier
Poste ouvrant droit à NBI : oui	

Environnement du poste	Lieu d'exercice
<p>Horaires indicatifs : 6h15 – 15h15 sur le lycée de rattachement, en dehors des missions de remplacement.</p> <p>En fonction des missions et de la présence d'un internat, les horaires pourront être du matin ou du soir.</p> <p>Le nombre de repas varie de 150 à 1600 repas/jour sur le secteur de référence.</p> <p>Le temps de travail est annualisé.</p>	<p>Lycée de rattachement : Château Blanc</p> <p>Ville : Châlette sur Loing</p> <p>Département : 45</p> <p>Lycées d'exercice des missions : Lycées du secteur de Montargis, Gien ; possibilité secteur Beaune-Bellegarde.</p>

2- ACTIVITES

En fonction du nombre de repas, l'agent pourra exercer tout ou partie des activités suivantes.

Activités	
<ul style="list-style-type: none"> - Assurer la production chaude et/ou froide dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité alimentaire (de l'épluchage des légumes à la vérification de la production (goût, qualité, présentation...) - Assurer le service des repas (distribution, approvisionnement du self...) - Effectuer l'entretien et le nettoyage du poste de travail, des ustensiles, des équipements ou de la cuisine 	<ul style="list-style-type: none"> - Assurer l'approvisionnement (commandes, menus...) - Assurer éventuellement l'encadrement d'équipe - Effectuer la plonge (petite et grosse)

3- COMPETENCES REQUISES

Savoirs	Savoirs faire	Savoir être
<ul style="list-style-type: none">- Les techniques culinaires et de dressage- Les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire (HACCP, Bonnes pratiques, PMS...)- Les logiciels de restauration- L'organisation des EPLE- L'environnement territorial- les droits et obligations des fonctionnaires	<ul style="list-style-type: none">- Détecter les dysfonctionnements et les signaler- Prendre des initiatives- Organiser son travail et son espace de travail- Appliquer les règles d'hygiène et de sécurité- Savoir communiquer	<ul style="list-style-type: none">- Etre réactif et rigoureux,- Faire preuve d'une grande capacité d'adaptation à des contextes et organisations différents- Faire preuve d'autonomie et de capacité de travail en équipe- Etre force de proposition et de capacité d'initiative- Savoir gérer son stress

4- DIPLOMES / FORMATIONS / EXPERIENCE REQUISE

CAP cuisine – Maîtrise des règles d'hygiène et sécurité alimentaire- Expérience exigée de + 5 ans sur un poste de cuisinier, de préférence en restauration collective.

5-TEMPS DE TRAVAIL :

Un emploi du temps annuel sera établi et transmis par le Chargé Ressources Humaines en collaboration avec le Responsable d'équipe du lycée d'affectation en début d'année scolaire. Ce dernier évoluera en fonction des missions effectuées. L'agent est missionné par le Chargé Ressources Humaines sous forme d'ordre de mission.

L'agent recruté en qualité de cuisinier mutualisé sur zone de remplacement est soumis au règlement du temps de travail des agents des lycées.

Un relevé d'heures effectuées au sein des établissements du secteur est obligatoire.

Une évaluation de la qualité du service est réalisée à l'issue de chaque intervention dans les lycées du secteur.

6-MOYENS MIS A DISPOSITION DE L'AGENT :

Les Equipements de Protection Individuelle seront fournis et renouvelés par la collectivité sous forme d'un pack à la prise de poste. L'entretien des tenues sera réalisé par l'établissement d'affectation ou d'accueil en fonction de la durée des missions.

7- SPECIFICITES DU POSTE

Pénibilité : Station debout prolongée, Manutention de charges et exposition à l'hygrométrie, milieu bruyant, utilisation de produits chimiques, risques biologiques
Utilisation de matériel et d'ustensiles coupants

Le cuisinier mutualisé sur zone de remplacement doit posséder un permis de conduire (B), un véhicule avec un contrôle technique valide assuré pour des déplacements professionnels.

Poste ouvert en mobilité interne, aux candidatures de fonctionnaires titulaires ou lauréats concours hors région et aux candidatures extérieures non fonctionnaires.

Candidature (CV et lettre de motivation) à adresser uniquement par mail sous la référence : CHATEAU BLANC-3109-CUISINIER_MUT à l'adresse suivante : dgrh-candidature-annonce45@centrevaldeloire.fr avant le 15 novembre 2020.

Pour les agents hors région Centre Val de Loire, ayant la qualité de fonctionnaire titulaire de l'une des 3 fonctions publiques, fournir : un CV, le dernier arrêté de position administrative, les 3 dernières évaluations et les 3 derniers bulletins de salaire.

Pour plus d'informations, vous pouvez contacter le chargé ressources humaines du secteur concerné : Myriam VALLEE au 02.38.70.31.44 ou par mail : myriam.vallee@centrevaldeloire.fr

