



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

**DESCRIPTIF DE POSTE
CUISINIER**

1- IDENTITE DU POSTE

Finalités du poste : 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 : L'agent d'encadrement territorial

Rattachement fonctionnel : Le chef d'établissement

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 : non	

CONDITIONS D'EXERCICE (Suggestions particulières)	LIEU D'EXERCICE
<p>Horaires indicatifs : 5h45 - 14h15</p> <p>Spécificités : préparation chaude 55%, service 30%, entretien locaux 10%, plonge 5%</p> <p>Environ 1200 repas/jour, lycée avec internat</p> <p>Poste à pourvoir au : 01/01/2021</p> <p>(CDD 3 à 12 mois et rémunération au SMIC pour les non titulaires avant stagiairisation éventuelle)</p>	<p>Lycée : EN FORET</p> <p>Ville : MONTARGIS</p> <p>Département : 45</p>

2- ACTIVITES

Activités principales	Activités secondaires
<ul style="list-style-type: none"> - Effectuer l'épluchage et le lavage des légumes et des fruits -Préparation des entrées froides et chaudes. -Elaboration et mise en place des desserts - Préparer les viandes et les poissons (brider, barder, vider, trancher, ...) - Doser et mélanger les produits et ingrédients culinaires - Cuire ou réchauffer les viandes, poissons, légumes, ... - Effectuer l'entretien et le nettoyage du poste de travail, des ustensiles, des équipements ou de la cuisine - Contrôler l'application des règles d'hygiène alimentaire 	<ul style="list-style-type: none"> - Organiser le tri des déchets - Préparer des buffets - Organiser des repas thématiques - Assurer le service et la plonge -contrôler les marchandises et les stocker en chambre froide, en réserve, ... - Former des agents aux techniques du métier - Vérifier le bon état du matériel, informer sa hiérarchie de tout dysfonctionnement

*Le descriptif de poste ne décrit pas les activités de façon exhaustive. L'agent peut être amené à réaliser d'autres activités selon les besoins du service.

3- COMPETENCES / QUALIFICATIONS REQUISES (diplômes, formations, expérience requise)

CAP cuisinier et expérience dans la restauration collective et expérience significative sur un poste similaire
Méthode HACCP, Plan de Nettoyage et de Désinfection

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 : EN FORET-1613-CUISINIER 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