



**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

|   |                               |
|---|-------------------------------|
| <b>Filière :</b> Technique  | <b>Famille :</b> Technique    |
| <b>Cadre d'emplois :</b> Adjoint Technique Territorial des Etablissements d'Enseignements | <b>Domaine :</b> Restauration |
| <b>Catégorie hiérarchique :</b> C   |                               |
| <b>Poste d'encadrement :</b> non  | <b>Métier :</b> Cuisinier     |
| <b>Poste ouvrant droit à NBI :</b> non  |                               |

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

**2- ACTIVITES**

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

\*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](mailto: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](mailto:myriam.vallee@centrevaldeloire.fr)