



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

DESCRIPTIF DE POSTE

Aide de cuisine

1- IDENTITE DU POSTE

Finalités du poste : L'aide de cuisine participe aux activités de production de repas, aux missions de distribution et de service des repas des convives et d'entretien des locaux et matériels de restauration dans le respect des normes d'hygiène.

Rattachement hiérarchique : Le Responsable d'équipe

Rattachement fonctionnel : Le chef d'établissement

| | |
|---|--|
| Filière : Technique | Famille : Technique Domaine : Restauration Métier : Agent.e de restauration |
| Cadre d'emplois : Adjoint Technique Territorial des Etablissements d'Enseignements | |
| Catégorie hiérarchique : C | |
| Poste d'encadrement : non | |
| Poste ouvrant droit à NBI : non | |
| Groupe fonction RIFSEEP : C3 | |
| Bonus RIFSEEP : NA | |

| CONDITIONS D'EXERCICE (Sujétions particulières) | LIEU D'EXERCICE |
|--|--|
| Horaires indicatifs : 6h15-14h45 et 11h30-20h00 une semaine sur 2 Spécificités du poste : Poste à pourvoir : le plus tôt possible (CDD 3 à 12 mois et rémunération au SMIC pour les non titulaires avant stagiairisation éventuelle) | Lycée : SULLY Ville : NOGENT LE ROTROU Département : 28 |

2- ACTIVITES

| Activités principales | Activités secondaires |
|---|------------------------------|
| <u>Assistance à la production de préparations culinaires</u> <ul style="list-style-type: none"> Mettre en application les politiques régionales en matière de restauration Effectuer l'épluchage, le lavage et la coupe des légumes et fruits Préparer les entrées froides et les desserts Suivre les règles relatives à la salubrité et à la conservation des produits transformés Proposer des idées de menus et de recettes froides Aider à la réalisation des préparations culinaires simples et des cuissons rapides Participer à la lutte contre le gaspillage alimentaire | |
| | Fonctions spécifiques |
| <u>Distribution et service des repas</u> <ul style="list-style-type: none"> Assurer le service des repas (distribution, approvisionnement du self et vitrine ...) | |

| | |
|--|--|
| <ul style="list-style-type: none"> Maintenir et/ou remettre en température les préparations culinaires <p><u>Nettoyage du matériel et des locaux</u></p> <ul style="list-style-type: none"> Nettoyer le matériel et les équipements de cuisine Ranger et nettoyer les locaux Effectuer la plonge (vaisselle et batterie) | |
|--|--|

*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)

Diplôme souhaité

CAP Agent Polyvalent de Restauration ou expérience significative sur un poste similaire.

Compétences Opérationnelles

- Détecter les dysfonctionnements et les signaler
- Organiser son travail et son espace de travail
- Savoir utiliser tous les matériels de cuisine
- Utiliser et nettoyer la machine de plonge
- Utiliser, nettoyer et entretenir le matériel adapté
- Travailler en sécurité
- Appliquer les règles d'hygiène et de sécurité en EPLE
- Appliquer les règles de gestes et postures

Compétences Comportementales

- Être réactif, rigoureux et organisé
- Faire preuve de capacité d'adaptation
- Faire preuve d'autonomie
- Être force de proposition et de prise d'initiatives
- Travailler en équipe

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 : SULLY-2606-AIDECUISINE à l'adresse suivante :

dgrh-candidature-annonce28@centrevaleloire.fr avant le 9 décembre 2021.

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 : Marie-Charlotte JEAN au 02.18.21.20.74