

	<p>Supérieurs hiérarchiques : Chef de cuisine Chef de cuisine adjoint Responsable de Service</p> <p>Relations services : Relation avec les agents de la cuisine Relation avec le gestionnaire ou l'intendant de l'établissement d'enseignement Relais fonctionnel de la hiérarchie</p>
<p>Référence : DSCO/SCS</p>	
<p>Fonction : Cuisinier</p>	<p>Date de mise à jour : Sept 2016</p>

OBJET DE LA FONCTION	
<p>Fabrique des plats à partir des fiches techniques dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité de la restauration collective.</p>	
MISSIONS ET ACTIVITES	
<p>Mission : Production et valorisation de préparations culinaires</p>	
<ul style="list-style-type: none"> - Evalue la qualité des produits de base et signale toute anomalie au Chef de Cuisine - Met en œuvre les techniques culinaires dans le respect des règles d'hygiène et en respectant les procédures - Vérifie et assure la finition des préparations culinaires (goût, qualité, présentation, etc.) - Repère les dysfonctionnements et les signale au Responsable de Cuisine ou à son adjoint - Respecte les règles de sécurité au travail - Propose de nouvelles recettes 	
<p>Mission : Maintenance et hygiène des locaux et matériels</p>	
<ul style="list-style-type: none"> - Applique les procédures de nettoyage et de désinfection des locaux et du matériel - Effectue les autocontrôles réglementaires inscrits dans le plan de nettoyage et de désinfection - Remplit et fait suivre les documents de contrôle relatifs à l'hygiène, au suivi des températures, ainsi que tout document relatif au fonctionnement de la Cuisine - Repère les dysfonctionnements et les signale au responsable de Cuisine - Assure l'entretien et la maintenance préventive du matériel 	
CONDITIONS D'EXERCICE	
<p>Affectation :</p>	<p>Cuisine Centrale</p>
<p>Temps de travail</p>	<p>35h00/ semaine</p>
<p>Contraintes particulières Risques professionnels</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Respect strict et rigoureux des conditions d'hygiène applicables à la profession - Flexibilité horaire - Manutention de charges - Expositions fréquentes à la chaleur et au froid - Port obligatoire d'équipements appropriés (chaussures et vêtements de sécurité)

	<ul style="list-style-type: none"> - Station debout prolongée - Contrôles vétérinaires inopinés selon la réglementation décrite dans le paquet hygiène - Risque pénal en cas de fautes professionnelles ou de TIAC (Toxi-infection alimentaire collective)
ACTIVITE SPECIFIQUES	
<ul style="list-style-type: none"> - Préparation de repas dans le cadre de prestations liées aux festivités et cérémonies - Préparation de repas thématiques en lien avec des projets pédagogiques - Participe aux animations relatives au goût et à l'équilibre alimentaire - Peut être amené à se déplacer ponctuellement pour des interventions au sein d'autres Etablissements (cuisines, dépôt central) 	
COMPETENCES GENERALES	
<ul style="list-style-type: none"> - Rigueur et organisation - Dynamisme et autonomie - Esprit d'équipe - Assiduité - Ponctualité - Esprit d'initiative - Polyvalence - Bonnes qualités relationnelles - Respect impératif des délais de fabrication 	
CONNAISSANCES SPECIFIQUES	
<ul style="list-style-type: none"> - Règles d'hygiène et de sécurité alimentaire (BPH, HACCP) - Règles de sécurité des biens et des personnes 	
DIPLOMES ET EXPERIENCE PROFESSIONNELLE REQUIS	
Diplômes, permis et/ou habilitations obligatoires	Bac Pro Cuisine Exigé
Expérience professionnelle	Expérience dans le domaine souhaitée
CADRE STATUTAIRE	
Catégorie	C
Filière	Technique
Cadre d'emplois	Agent Technique
Adjoint délégué	Adjoint délégué aux affaires scolaires