

## FICHE DE POSTE

### Second de cuisine au restaurant scolaire de la commune déléguée de Fitialieu

**Commune de :** Les Abrets en Dauphiné

**Emploi :** Agent technique

**Grade :** Adjoint Technique

Temps complet : 24 heures annualisées puis temps complet à court terme

Poste à pourvoir : le 01/07/2018

Date limite candidature : 24/06/2018

CV + Lettre de motivation à envoyer par mail à [rh@les-abrets-en-dauphine.fr](mailto:rh@les-abrets-en-dauphine.fr)

#### **Raison d'être du poste :**

Le second de cuisine participe à la fabrication des repas (environ 200 par jour d'école, pour des enfants de 3 ans à 11 ans, 130 sont servis sur place et 70 sont livrés en liaison froide et chaude au restaurant scolaire de la commune déléguée de la Batie Divisin, et aux personnes âgées), aide au bon fonctionnement du service restauration et assure les maintenances et l'hygiène des locaux et du matériel, assure la surveillance des enfants pendant la pause méridienne, sous l'autorité du responsable de restauration.

**Service :** Service restauration scolaire de la commune déléguée de Fitialieu

**Responsable hiérarchique direct :** Responsable du Service restauration scolaire de la commune déléguée de Fitialieu

#### **Missions et activités du poste.**

##### **Préparer les entrées (froides et chaudes), les plats et les desserts**

- Aider à la réception des livraisons
- Préparer les matières premières alimentaires (lavage, épluchage, coupe, cuisson...)
- Réaliser l'assemblage et le dressage des hors d'oeuvres et des desserts
- Remettre en température des plats cuisinés à l'avance
- Assurer la cuisson des viandes et des légumes
- Réaliser des pâtes et des sauces nécessaires aux préparations
- Veiller à la salubrité et à la conservation des produits
- Confectionner les plats témoins

##### **Assurer le service collectif**

- Dresser les tables du restaurant scolaire
- Préparer les « conteneurs » pour la livraison à l'école déléguée de la Batie Divisin et aux personnes âgées en liaison froide
- Servir les repas aux enfants du restaurant scolaire
- Participer à la surveillance des enfants pendant la pause méridienne
- Desservir les tables et participer au nettoyage de la salle de restauration

##### **Garantir la propreté, le nettoyage et le rangement de la cuisine**

- Vérifier le bon fonctionnement du matériel
- Assurer la maintenance et l'hygiène des locaux et du matériel
- Mettre en application les procédures d'entretien précisées dans le plan de nettoyage et de désinfection

##### **Aider au fonctionnement général**

- Tenir les fiches de nettoyage, de refroidissement dans le respect de la méthode HACCP
- Participer aux actions plan climat (compostage, gaspillage...)
- Participer à l'élaboration des menus avec le responsable de restauration

- Renseigner et/ou archiver les produits de traçabilité
- Remplacer le responsable de restauration quels que soient les motifs de son absence

## **Données relatives au poste.**

### **Conditions d'exercices :**

- Temps de travail annualisé (rythmes de travail différents suivant les périodes scolaires)
- Respect des délais
- Grande disponibilité
- Force de proposition pour l'évolution du restaurant scolaire vers les circuits courts et la mise en place du « bio »

### **Autonomie et responsabilité :**

- Placé sous l'autorité directe du responsable de restauration

### **Contraintes et risques particuliers associés au poste :**

- Port de vêtements professionnels adaptés
- Manipulation et contact avec des produits à risques
- Utilisation d'appareils
- Manutention de charges

### **Compétences requises :**

- Titulaire d'un CAP cuisine et/ou BEP cuisine, et/ou BAC PRO restauration
- Disposer d'une formation ou d'une expérience en cuisine traditionnelle

### **Savoir faire :**

- Maitriser les techniques culinaires (connaître les différentes gammes de produits, les différents modes de cuisson...)
- Connaître et respecter les règles d'hygiène et de sécurité (méthode HACCP)
- Connaître le Plan National de Nutrition Santé
- Connaître les bases des propriétés physiques, nutritionnelles et diététiques des produits
- Maitriser les techniques et règles de conservation, de reconditionnement et d'assemblage
- Connaître les applications informatiques de gestions des stocks
- Maitriser les techniques de nettoyage

### **Savoir être :**

- Avoir de la rigueur (effort quotidien de respect des procédures de production et d'hygiène)
- Avoir une tenue soignée et une propreté maximale dans les tâches à effectuer
- Avoir le sens de l'organisation
- Etre autonome et force de proposition
- Disposer d'un bon relationnel avec les enfants et les adultes de l'équipe
- Etre capable de travailler en équipe
- Etre créatif et curieux afin de participer à l'évolution des recettes et techniques de la cuisine
- Avoir le sens du service public