



## CUISINIER

**Missions principales :** Réaliser, valoriser et distribuer les préparations culinaires, gérer les approvisionnements, organiser la production dans le respect des règles en vigueur.

---

### **Activités :** *dans le respect des normes HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point)*

- **Réaliser, valoriser et distribuer les préparations culinaires :**
    - Préparer les matières premières alimentaires
    - Réaliser les plats, contrôler la qualité sanitaire et gustative des préparations
    - Réaliser l'assemblage et le dressage des hors d'œuvre et des desserts
    - Effectuer la remise en température des plats cuisinés à l'avance
    - Rechercher et mettre en œuvre de nouveaux plats, nouvelles denrées ou procédés de fabrication permettant d'améliorer la prestation
    - Elaborer les menus dans le cadre de la commission menus
  - **Gérer les approvisionnements et les stockages des produits et denrées**
    - Contrôler l'approvisionnement et la gestion des stocks
    - Réceptionner les livraisons et contrôler leur conformité
    - Déterminer les besoins et conseillers des produits et matériels à acquérir
    - Préparer, passer et suivre les commandes en fonction des menus établis et du budget du service restauration
    - Contrôler le rangement et le stockage des produits et matériels en fonction des consignes de législation en vigueur
- Organiser le travail et la production au sein de la cuisine dans le respect des règles en vigueur**
- Répartir les tâches de travail
  - Entretien, nettoyer et ranger les matériels, équipements et locaux utilisés
  - Appliquer les techniques d'hygiène et rendre compte à sa supérieure des anomalies rencontrées
  - Appliquer et faire appliquer les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire et les conditions de travail qui en découlent.
- Mettre en place des ateliers d'éveil au goût**
- Elaborer des projets à destination des enfants en interne
  - Elaborer des projets à destination des habitants de la commune.
- **Assurer l'accueil des enfants en garderie**
  - Assurer la sécurité des enfants lors de l'arrivée et de la sortie
  - Proposer et encadrer les activités
  - Accueillir les parents
  - Noter les présences et gérer les effectifs
  - Elaborer et faire vivre des projets pédagogiques

*Toute autre activité nécessaire au bon fonctionnement du service public.*

---

### **Compétences mobilisées :**

#### **Connaissances**

*Maîtriser les attentes et besoins nutritionnels des enfants*

*Connaître les propriétés des produits agroalimentaires, leur utilisation et les indicateurs de qualité*

*Avoir des connaissances générales des modes de conservation et des règles de déstockage*

*Maîtriser les techniques culinaires*

*Maîtriser les procédures et autocontrôles mis en place dans le cadre de la méthode HACCP*

*Maîtriser les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire*

*Avoir des notions de base concernant les allergies*

*Connaître les principes de nettoyage et de désinfection*

*Connaître les techniques de manutention et d'utilisation des matériels et machines*

***Expérience et savoir faire***

Savoir s'organiser et gérer les priorités

Etre organisé et méthodique

Etre capable de s'adapter aux changements de rythme dans le travail quotidien

***Savoir être***

Force de proposition, réactif, efficace, créatif

---

**Caractéristiques particulières :**

Station debout prolongée et piétinements

Manipulation de matériels lourds et tranchants

Responsabilité de la qualité des préparations

Moyens spécifiques mis à disposition : vêtements adaptés,

Equipement de protection individuelle,

**Situation statutaire du poste :**

Filière technique, catégorie C

Grade mini adjoint technique

Grade maxi : agent de maîtrise

Temps complet

**Situation dans l'organigramme :**

Service enfance /restauration

Responsable hiérarchique : secrétaire générale

**Relations du poste :**

Interne : secrétaire générale, élus

Externe : enfants et adultes bénéficiaires du service, fournisseurs

*Actualisée le 01/09/2020*

Signature de l'agent :

Nom et prénom :