



FICHE DE POSTE

Intitulé du poste :

AIDE-CUISINIER

1 – Secteur : ENFANCE

Catégorie statutaire du poste : C

2 – Service : Restauration

Niveau de responsabilité : 5

Enjeux du poste au regard des missions du secteur :

Le secteur Enfance a pour mission l'accompagnement des familles tout au long de l'enfance et de développer chez l'enfant, la curiosité, l'esprit critique et l'apprentissage des règles de vie en société.

Poste de gestion de la production froide et de suppléant du cuisinier des groupes scolaires

1 – Missions :

- Seconder et remplacer le cuisinier des groupes scolaires
- Elaborer les préparations froides (assaisonnement, présentation) , chaudes si nécessaire
- Participer à l'entretien des locaux et des matériels de la cuisine
- Aider à la préparation des buffets et manifestations communales
- Assurer la traçabilité des produits alimentaires et appliquer les procédures liées à la méthode HACCP

2 – Activités

- Réaliser les tâches préalables à l'élaboration et à la finition des préparations (contrôle de produits à réception et stockage dans les locaux spécifiques, prétraitement des produits)
- Fabriquer les entrées froides (préparation, assaisonnements, présentation en conditionnement individuel ou collectif), fromages et desserts, en veillant à proposer les choix définis avec le cuisinier (cf : cahier des charges avec le prestataire de denrées alimentaires)
- Préparer les chariots pour le service en salle à manger, réapprovisionner en cours de service
- Participer ponctuellement aux opérations de plonge (batterie et/ou vaisselle)
- Signaler au cuisinier (ou au responsable du service) tout éventuel dysfonctionnement ou non-conformité
- Réaliser les autocontrôles et le suivi des documents d'enregistrement : contrôle de température des plats, des équipements de froid, contrôle des DLC

- Participer aux réunions programmées par son responsable de secteur ou éventuellement réunion interne proposée par le cuisinier

3 – Spécificités et contraintes particulières :

(en matière d'horaires, d'astreintes, d'encadrement, relations internes/externes...)

4 – Profil du poste

• Compétences requises :

Connaissance des règles de sécurité dans l'utilisation des produits et des matériels (bonnes pratiques de manutention)
Connaissance des mesures à prendre en cas d'accident
Connaissance des règles de gestion des stocks alimentaires (méthode FIFO : « premier entré, premier sorti ») et de manutention
Connaissance des produits, matériels et des principes de nettoyage et désinfection/sécurité liée aux techniques d'entretien
Connaître les bases des règles d'hygiène en collectivité (lavage des mains, hygiène corporelle, hygiène dans les manipulations,...)
Connaître le fonctionnement de matériels et ustensiles de cuisine

• Qualités requises :

Dynamisme
Assiduité, ponctualité
Sens de l'organisation
Autonomie, prise d'initiatives
Esprit d'équipe
Sens de l'écoute.

Le profil de poste est susceptible d'évoluer (au vu des missions du secteur/service)

Poste occupé par : <i>(Nom, Prénom, Grade)</i>	Date	Signature responsable de secteur
--	-------------	---