

COMMUNE DE ROSNOEN

FICHE DE POSTE

CUISINIER

NOM : KIERZNIKIEWICZ

Prénom : Anna

Statut : Non titulaire

Date de prise de fonction : 01/01/2022

Date de création : 10/10/2022

Mission principale :

Effectuer toutes activités concourant à la réalisation des repas et au bon fonctionnement du restaurant scolaire pour les enfants de l'école de ROSNOEN ainsi que pour les enfants fréquentant l'accueil de loisirs pendant les vacances scolaires.

Assurer la préparation des repas pour le service de portage de repas à domicile.

Préparation des COPIL trimestriels en lien avec les Elus,

Respect de la charte du restaurant scolaire,

Veiller au bon respect des règles d'hygiène, de santé et sécurité.

Activités	Compétences mobilisées
<p>Réalisation des repas et assurer un bon fonctionnement du restaurant scolaire pour les enfants de l'école de ROSNOEN ainsi que pour les enfants fréquentant l'accueil de loisirs pendant les vacances scolaires (sauf les 3 premières semaines d'août et les deux semaines des vacances de Noël) :</p> <ul style="list-style-type: none">- Elaborer des menus variés avec des produits de saison,- Réaliser des fiches détaillées pour chaque plat (quantité, prix, recette),- Prendre contact avec les fournisseurs locaux pour les commandes de produits de saison,- Passer les commandes auprès des fournisseurs,- Préparer les plats pour les jours de fréquentation des enfants de l'école de ROSNOEN pendant la période scolaire et des enfants de l'accueil de loisirs pendant les périodes de vacances scolaires,- Assurer un échange pédagogique avec les enfants en allant échanger avec eux lors de la prise des repas,- Assurer le nettoyage de l'espace du cuisinier après chaque réalisation de repas,- Aider au service dans la salle de restauration en lien avec le personnel dédié à ce service,- Garantir une démarche vers « zéro » gaspillage.	<p>Connaissances</p> <p>C.A.P. de cuisinier Règles d'hygiène et sécurité, gestes et Postures Logiciels : messagerie, internet, excel</p>
	<p>Expérience savoir faire</p> <p>Expérience en cuisine Savoir réaliser les repas en respectant le grammage pour les enfants et adultes Communiquer, être à l'écoute, rendre compte Diagnostiquer, analyser, s'adapter aux situations</p>
	<p>Savoir être</p> <p>Réactif, autonome, rigoureux, Qualités relationnelles, esprit d'équipe Soucieux de la bonne qualité du service rendu et du respect des règles d'hygiène, de santé et sécurité au travail.</p>
	<p>Caractéristiques particulières</p> <ul style="list-style-type: none">- Réunion le samedi matin ou en soirée pour le COPIL,- Réalisation des vins d'honneurs ou repas exceptionnels le week-end ou en soirée.
<p>Assurer la préparation des repas pour le service de portage de repas à domicile :</p> <ul style="list-style-type: none">- Lors de la préparation des repas pour les enfants, prévoir le nombre de repas indiqué par le secrétariat de mairie pour les personnes bénéficiant du service de portage de repas à domicile,- Mettre ces repas dans les boîtes hermétiques prévues à cet effet, puis les déposer dans la glacière destinée au portage.	
<p>Préparation des COPIL trimestriels en lien avec les Elus :</p> <ul style="list-style-type: none">- Préparation des réunions trimestrielles du COPIL en lien avec les Elus,- Participer aux réunions trimestrielles.	<p>Relations du poste</p> <p>En interne : Le Maire et ses adjoints, la secrétaire générale, l'agent d'Accueil de la mairie ainsi que les agents des écoles/accueil de loisirs.</p> <p>En externe : Les fournisseurs, l'organisme de contrôle (LABOCEA).</p>

<p>Respect de la charte du restaurant scolaire :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Respecter les termes de la charte élaborée pour le restaurant scolaire. <p>Activités occasionnelles :</p> <p>Préparation et réalisation des vins d'honneur ponctuels, Préparation et réalisation de repas ponctuels sur demande de la municipalité. Accueil de stagiaire.</p> <p>Toute autre activité nécessaire au bon fonctionnement du service public.</p>	Situation statutaire de l'agent Temps de travail
	<p>Filière Technique</p> <p>Grade mini : Adjoint technique principal de 2^{ème} classe. Catégorie C Grade maxi : Agent de maîtrise principal. Catégorie C</p> <p style="text-align: center;">Temps complet</p>
	Situation dans l'organigramme
	<p>Service : Restauration Responsable hiérarchique : Secrétaire générale</p>

Madame Anna KIERZNIKIEWICZ a pris connaissance de sa fiche de poste le :

Signature :