

FICHE DE POSTE

CHEF CUISINIER RESPONSABLE DU RESTAURANT SCOLAIRE



Mission générale du poste

Le (la) cuisinier (ère) connaît le Projet Alimentaire de Référence de la commune et dans sa sphère de compétences, contribue activement à sa mise en œuvre. Il (elle) a en charge la réalisation d'environ 300 repas à destination des élèves âgés de 3 à 12 ans au sein du restaurant scolaire, sur deux services, 4 jours par semaine (en période scolaire) et pour l'ALSH, les mercredis et vacances scolaires (48 enfants).

Il encadre par ailleurs les agents de production et les agents de service.

ACTIVITES DU POSTE

1) Activités Principales :

a) Production de repas

- proposer, élaborer et réaliser les menus
- assurer la confection des repas
- gérer et contrôler la production
- contrôler l'approvisionnement et évaluer la qualité des produits de base
- la consommation des plats préparés sur place, sera systématique. Elle permettra d'en apprécier la qualité, mais aussi la pertinence par rapport aux objectifs du Projet Alimentaire de référence.

b) Management

- assurer l'encadrement des agents dédiés à la restauration (cuisine et service)
- accompagner les collaborateurs dans la mise en œuvre des repas, dans l'organisation des 2 services et de l'entretien des locaux
- évaluer les agents dans le cadre des entretiens annuels

c) Gestion

- veiller au respect des budgets alloués et des coûts de revient
- prendre en charge le processus de commande en déterminant les besoins en denrées
- superviser la gestion du magasin et des stocks
- assurer le suivi administratif des factures
- assurer le contrôle du bon fonctionnement et de la maintenance des matériels et équipements dédiés à la restauration, notamment les équipements frigorifiques
- exercer un rôle de veille sur le bon état des bâtiments

d) Education

- donner à la pause méridienne du repas un rôle éducatif
- développer une relation de confiance avec les enfants dans une approche d'éducation au goût, à la protection de l'environnement, à la citoyenneté...

2) Développement durable / qualité

- participer à la démarche qualité et faire appliquer les procédures
- veiller à mobiliser les agents sur les objectifs de qualité d'accueil et du service

- assurer la mise en œuvre du Projet de Référence Alimentaire (volets alimentaire, éducatif, social, sanitaire, environnemental)
- optimiser la gestion des déchets

3) **Hygiène / conditions de travail**

- réaliser un plan de maîtrise sanitaire (PMS)
- respecter les bonnes pratiques d'hygiène et effectuer les auto contrôles
- gérer les relations avec les services vétérinaires, DDCSPP...
- veiller à l'application des règles d'hygiène et de sécurité et aux bonnes conditions de travail des agents de la restauration scolaire
- appliquer les procédures et les protocoles d'entretien des locaux et des matériels

CONTRAINTES ET CONTEXTE DU POSTE

a) **Contraintes**

- temps de travail : 35 h
- horaires de travail : 6h30 - 11h00 / 11h30 - 16h00
- manutention et port de charges
- travail prolongé en station debout et piétinement
- manipulation de produits détergents
- salissures
- port de vêtements professionnels appropriés

b) **Contexte**

- l'agent est positionné sous l'autorité hiérarchique de la Directrice Générale des Services et sous l'autorité du Maire et des Adjointes et conseillers délégués en charge des Affaires Scolaires et périscolaires ;
- l'agent encadre l'ensemble des agents du service restauration scolaire (cuisine et service), soit 6 agents.

COMPETENCES

Savoirs :

- Adhésion au projet alimentaire communal
- Diplôme en cuisine (CAP, BEP, PAC Pro...)
- Bonne connaissance des produits (SIQO : produits sous signe d'identification de la qualité et de l'origine)
- Bonne maîtrise de l'outil informatique
- Bonne connaissance des circuits de distribution
- Bonne connaissance de la réglementation sanitaire (DLC...)

Savoirs-être :

- aptitude au management
- aptitude au travail en équipe
- sens du service public, devoir de réserve, respect de la confidentialité
- qualités relationnelles (avec les enfants notamment)
- sens de l'organisation
- discrétion
- rigueur
- respect de la hiérarchie et de l'autorité