



Mairie de LA CHEVALLERAISS

14 Place de l'Eglise
44810 LA CHEVALLERAISS
☎ 02.40.79.10.12
mairie@lachevallerais.fr

FICHE DE POSTE

Intitule du poste : Chef cuisinier

Identification du titulaire du poste

Nom et prénom de l'agent :

Filière / Cadre d'emploi / Grade :

Date d'affectation dans le poste :

Date de naissance :

Adresse :

Environnement du poste de travail

Temps de travail du poste : poste à temps complet

Quotité de travail de l'agent : 100 %

Service de rattachement : Service technique

Lieu d'exercice des fonctions : Restaurant scolaire

Horaires de travail : 7h-15h30 les semaines scolaires – et 8h-15h30 les mercredis et vacances scolaires

Positionnement hiérarchique du poste :

Cf. organigramme de la collectivité

Conditions d'exercice des fonctions et contraintes inhérentes au poste :

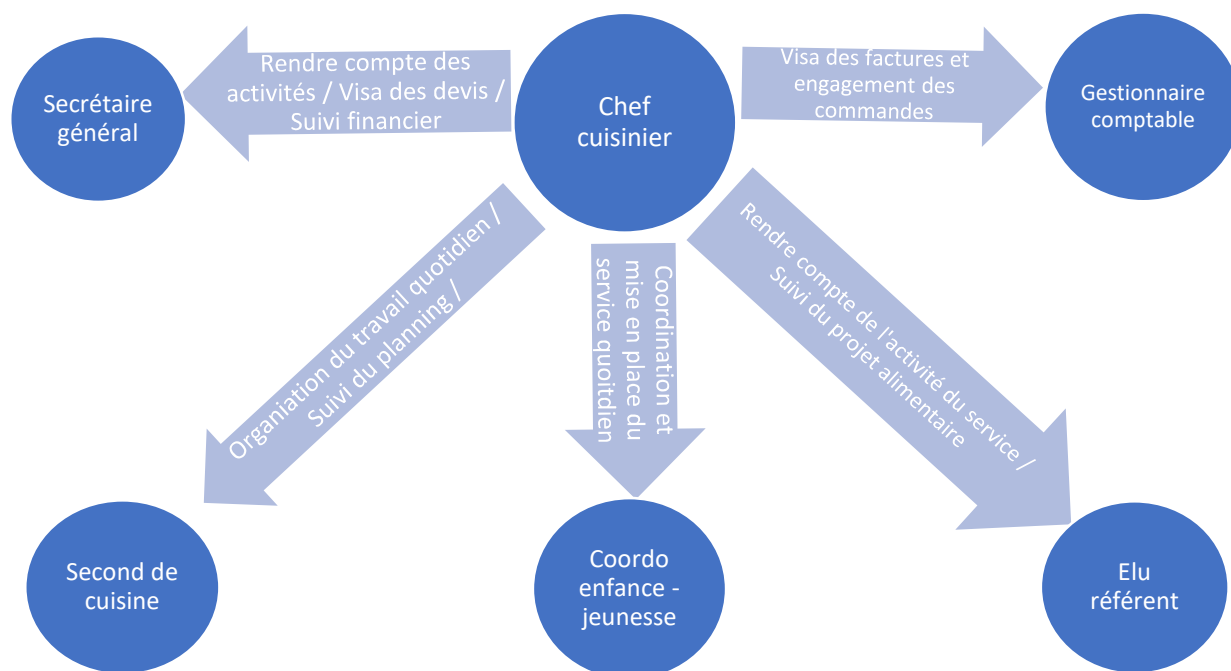
- Conditions générales
 - Travail en bureau avec horaires fixes
 - Disponibilité pour les usagers

Moyens mis à disposition : matériel de bureau

Risques professionnels inhérents au poste connus :

Cf. document unique de la collectivité

Relations fonctionnelles :



Nouvelle bonification indiciaire liée au poste : -

Régime indemnitaire lié au poste : RIFSEEP : groupe CG1

Missions du poste

- Réaliser, valoriser et distribuer des préparations culinaires en lien avec le projet communal ;
- Gestion des approvisionnements ;
- Organisation du travail de l'équipe et de la production au sein de la cuisine ;
- Animer le restaurant scolaire pour accompagner la transition alimentaire du territoire et favoriser le vivre ensemble dans la commune ;

Liste non exhaustive des activités du poste

Réaliser, valoriser et distribuer des préparations culinaires en lien avec le projet communal

- Préparer les matières premières alimentaires à partir de produits frais, bruts.
- Réaliser les plats et recettes à partir de fiches techniques et contrôler la qualité sanitaire et gustative des préparations.
- Réaliser la confection et le dressage des hors-d'œuvre et des desserts.
- Rechercher et mettre en œuvre de nouveaux plats, nouvelles denrées ou procédés de fabrication permettant d'améliorer la prestation en lien avec le projet communal.
- Elaborer des menus équilibrés en lien avec le projet alimentaire.

- Appliquer avec discernement les recommandations du G-RCN concernant le grammage des portions et la réglementation en vigueur pour la restauration scolaire
- Respect et mise en œuvre du plan alimentaire

Gestion des approvisionnements, réception marchandises et gestion du stockage et des stocks

- Développer un réseau de fournisseurs locaux dans la dynamique du projet communal, capables de proposer, des produits en circuit court issus de l'agriculture biologique.
- Elaborer la liste prévisionnelle de produits nécessaires à la réalisation des plats.
- Contrôler l'approvisionnement et la gestion des stocks des produits alimentaires.
- Réceptionner les livraisons de produits alimentaires et contrôler leur conformité (qualité, quantité, température).
- Déterminer les besoins et conseiller sur les produits et matériels à acquérir pour mettre en place le projet communal.
- 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.

Organisation du travail de l'équipe et de la production au sein de la cuisine dans le respect des règles en vigueur

- Organiser le travail du personnel de cuisine et répartir les tâches de travail.
- Entretenir, nettoyer et ranger les matériels, équipements et locaux utilisés : vérifier le bon fonctionnement du matériel, superviser et participer au nettoyage de la vaisselle, de la salle à manger, de la batterie de cuisine, effectuer l'entretien courant des appareils et installations, nettoyer et vérifier la désinfection quotidienne de la cuisine et du matériel de cuisson...
- Organiser et coordonner le travail des agents de service en lien avec la responsable de salle.
- Appliquer les techniques et principes d'hygiène en restauration collective et rendre compte des anomalies rencontrées.
- Appliquer et faire appliquer les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire et la réglementation sur la sécurité des conditions de travail.

Faire du restaurant scolaire un outil pour la transition alimentaire du territoire et un outil favorisant le vivre ensemble dans la commune

- Proposer des sorties pédagogiques aux enfants.
- Lutter contre le gaspillage alimentaire.
- Réduire la production de déchets plastiques.
- Favoriser le lien intergénérationnel au sein du restaurant.
- Travail transversal en lien avec les écoles et les services à l'enfance de la commune.
- Développer le bien manger et une culture alimentaire auprès des enfants.

Compétences attendues pour l'exercice des fonctions

Connaissances théoriques et savoir-faire

- Évaluer la qualité des produits de base
- Interpréter les fiches techniques et mettre en œuvre les techniques culinaires dans le respect des bonnes pratiques d'hygiène
- Cuisiner et préparer les plats dans le respect des règles de l'art culinaire, en intégrant des produits de proximité issus de l'agriculture biologique ou durable
- Vérifier les préparations culinaires (goût, qualité, texture, présentation, etc.)
- Assurer la finition et la présentation des préparations culinaires
- Proposer de nouvelles recettes
- Participation à la démarche qualité et à l'animation du projet alimentaire
- Appliquer les procédures en lien avec la démarche qualité et le projet alimentaire
- Respecter les procédures et effectuer les autocontrôles précisés dans le plan de maîtrise sanitaire
- Repérer les dysfonctionnements et les signaler à son responsable
- Intégrer les objectifs d'écoresponsabilité dans la gestion du (maîtrise des consommations d'eau et d'énergie, réduction et tri des déchets, recyclage des huiles alimentaires)
- Techniques culinaires classiques et techniques culinaires adaptées à la restauration collective (cuisson basse température, cuisson de nuit)
- Transposition des techniques classiques en techniques adaptées à la restauration collective
- Obligations réglementaires et recommandations du GEMRCN
- Introduction de produits bio et végétaux (Les légumineuses et les céréales, etc.)
- Allergies alimentaires
- Microbiologie et bonnes pratiques d'hygiène
- Présentation et décoration des plats
- Procédures et autocontrôles mis en place dans le cadre du plan de maîtrise sanitaire

Savoir-être

- Savoir travailler en équipe
- Être organisé, rigoureux et méthodique
- Savoir gérer son temps et établir des priorités
- Sensibilité à la cuisine végétale
- Sensibilité au développement durable
- Faire preuve de diplomatie et de réserve
- Sens du contact et du travail en réseau
- Pédagogie et sens de la transmission

Fiche de poste réalisée le 18/06/2025

Notifiée le :

Signature de l'agent

