



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 : Second de cuisine

Identification du titulaire du poste

Nom et prénom de l'agent :

Filière / Cadre d'emploi / Grade : Filière technique, adjoint technique territorial

Date d'affectation dans le poste :

Date de naissance :

Adresse :

Environnement du poste de travail

Temps de travail du poste : poste à temps non complet

Quotité de travail de l'agent : 71 %

Service de rattachement : Service enfance

Lieu d'exercice des fonctions : Restaurant scolaire

Horaires de travail : 7h45-15h les semaines scolaires – et 8h-15h30 les mercredis et vacances scolaires

Positionnement hiérarchique du poste :

Cf. organigramme de la collectivité

Conditions d'exercice :

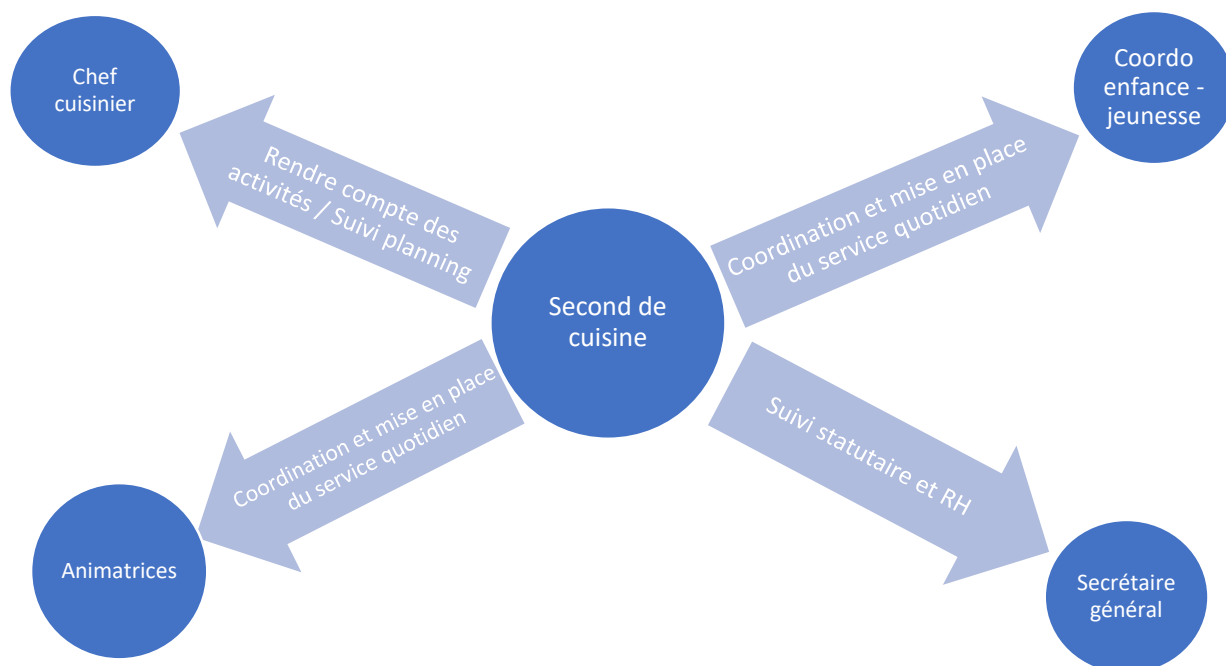
- Travail au sein de l'unité de production
- Respect impératif des délais de fabrication

Moyens mis à disposition : matériel de cuisine

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

- Production et valorisation de préparations culinaires ;
- Participation à la démarche qualité ;
- Faire du restaurant scolaire un outil pour la transition alimentaire du territoire et un outil favorisant le vivre ensemble dans la commune

Liste non exhaustive des activités du poste

Production et valorisation de préparations culinaires

- 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 respectant le projet alimentaire de référence conçu par la collectivité
- 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

- Appliquer les procédures en lien avec la démarche qualité
- 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 des cuisines et des sites de distribution de repas (maîtrise des consommations d'eau et d'énergie, réduction et tri des déchets, production de compost, recyclage des huiles alimentaires)

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.
- 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