

Cuisinier-ière (responsable d'office de réchauffage)

Poste occupé par :

DRH/SEC/ERH3/VG/DEJ/N°19-127

Poste n° – «Pôle» - «Direction» «Service»	
Classification	<p>Métier de rattachement : <i>sans objet pour le moment</i> Poste de rattachement : <i>sans objet pour le moment</i></p> <p>Filière : technique Poste de catégorie c relevant du cadre d'emplois des adjoints techniques territoriaux des établissements d'enseignement</p> <p>Lieu d'affectation : Collège Gustave Courbet à Pierrefitte Horaires : 7H-15H du lundi au vendredi</p> <p>Fonction d'encadrement : NON</p> <p>Prime + NBI : REP 15 pts Quotité de travail : 100 %</p>
Environnement du poste de travail	<p>Direction : DEJ Service : Service des relations avec les collèges Bureau : Bureau des agents techniques des collèges Cellule/Pôle/Secteur : Collège Gustave Courbet à Pierrefitte</p>
Position du poste dans l'organisation	Supérieur hiérarchique direct : Adjoint-e gestionnaire

Raison d'être du poste

Au sein d'une équipe pluridisciplinaire d'un EPLE et afin d'offrir un service de restauration de qualité aux collégiens, le/la cuisinier-ière (responsable d'office de réchauffage) supervise et participe à la préparation et à la distribution des repas livrés par la cuisine centrale, dans le respect des normes HACCP en vigueur. Il/elle participe à l'action éducative en tant que membre de la communauté scolaire.

Missions principales	En collaboration avec l'adjoint-e gestionnaire du collège, identifier la quantité et la répartition des choix de menus pour transmission de la commande à la cuisine centrale.
	Réceptionner, contrôler et stocker les repas et denrées livrés par la cuisine centrale (quantité, traçabilité, température...) dans le respect des normes HACCP.
	Préparer de façon attractive les entrées, fromages et desserts et distribuer les repas, dans le cadre de la mission d'éducation au goût auquel il/elle participe.
	Organiser le bon fonctionnement de l'office de réchauffage et signaler tout dysfonctionnement de matériel.
	Superviser le travail de l'équipe des agents polyvalents placés sous sa responsabilité au service restauration.
	Contrôler et participer au nettoyage et à l'entretien du matériel, de l'office et du réfectoire.

Compétences

- **Relationnelles et /ou managériales**

- Savoir organiser et animer un travail d'équipe

- **Organisationnelles**

- Connaître et maîtriser les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire
- Maîtriser des règles de stockage et de conservations des marchandises (DLC /DLUO)
- Savoir remplir les documents de gestion et du Plan de Maîtrise Sanitaire (PMS)
- Savoir assurer le service des repas

- **Professionnelles et Techniques**

- Connaître les techniques de remise en température
- Savoir mettre en place la méthode HACCP dans les sites et contrôler son application
- Savoir planifier la production et la distribution des repas dans le respect de la réglementation en matière d'hygiène alimentaire
- Connaître les principes et produits de nettoyage et de désinfection
- Savoir présenter les mets de manière agréable
- Savoir alerter sur les risques, les dysfonctionnements, la vétusté et les mises aux normes

Moyens mis à disposition :

Niveau d'études : CAP ou BEP souhaité

Diplômes requis :

Expérience (s) professionnelle(s) sur un poste similaire

Souhaitée(s) Requise(s)

Caractéristiques principales liées au poste

X Horaires spécifiques

Permis de conduire obligatoire

Déplacements province et étranger

Astreintes

Logement de fonction

Vaccins obligatoires

X Port d'une tenue de travail obligatoire

X Autre caractéristique :

- Temps de travail annualisé

- Port de charges lourdes

Tous les postes du Conseil départemental sont handi-accessibles

DRH/SEC/ERH3/VG/DEJ/N°19-127

**MONSIEUR LE PRESIDENT DU CONSEIL DEPARTEMENTAL
DE LA SEINE SAINT-DENIS
DIRECTION DE LA GESTION DU PERSONNEL
Equipes RH3 – Collèges
93006 BOBIGNY CEDEX
ou par mail à erh3-recrutementcollege@seinesaintdenis.fr**