

CUISINIER-E- EN CUISINE CENTRALE DEPARTEMENTALE

PPRS/DGP/ERH3/CB/SC/DEJ/N°19-24

Pôle Société et citoyenneté - Direction de l'Education et de la Jeunesse – Service des relations avec les collègues	
Classification	<p>Filière Technique Poste de catégorie C relevant du cadre d'emplois des adjoints techniques territoriaux Lieu d'affectation : Cuisine centrale départementale Montreuil</p> <p>Fonction d'encadrement : Néant</p> <p>Prime + NBI : Néant Quotité de travail : 100 %</p>
Environnement du poste de travail	<p>Direction : Direction de l'éducation et de la jeunesse Service : Service de la restauration et de l'éducation au goût Bureau : des cuisines centrales Cellule/Pôle/Secteur : Cuisine centrale Saint Denis</p>
Position du poste dans l'organisation	<p>Supérieur hiérarchique direct : le responsable de site</p>

Raison d'être du poste : Le cuisinier participe aux préparations chaudes et froides des repas confectionnés en liaison froide

<p>Missions principales</p>	<ul style="list-style-type: none"> > Préparer les produits préliminaires (épluchage, lavage, désinfection, taillage, ect...) > Préparer les entrées, les fromages et les desserts > Cuire les plats chauds, surveillance des températures, des cuissons et des techniques de refroidissement > Conditionner et allotir des préparations chaudes et froides > Appliquer et suivre les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire > Entretien et nettoyer les locaux d'équipement de cuisines (matériels)
-----------------------------	--

Compétences

- **Relationnelles**

Savoir travailler en équipe

Savoir rendre compte de ses activités au responsable de site

Savoir assurer la polyvalence au sein de l'équipe

- **Organisationnelles**

Savoir assurer la finition et la présentation des préparations culinaires

Savoir interpréter les fiches techniques et mettre en œuvre les techniques culinaires dans le respect des règles d'hygiène

Savoir vérifier les préparations culinaires

Savoir remplir les documents de gestion et du plan de maîtrise sanitaire

- **Techniques**

Connaître et maîtriser les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire

Connaître les techniques culinaires et de refroidissement

Connaître les produits alimentaires

Connaître l'outil informatique (étiquetage...)

Moyens mis à disposition :

- **Equipements et matériels de cuisine de collectivité (parmentière, four multi – cuissons...)**
- **Ustensiles de travail (couteaux, planches, fouets....)**
- **Poste informatique et logiciel de gestion**

Niveau d'études :

Diplômes requis : CAP / BEP Cuisine

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

Souhaitée(s) Requise(s)

Caractéristiques principales liées au poste

Horaires spécifiques

Permis de conduire obligatoire

Déplacements province et étranger

Astreintes

Logement de fonction

Vaccins obligatoires

Port d'une tenue de travail obligatoire

Autre caractéristique : Rythme de travail calé sur celui de l'année scolaire (application du règlement intérieur du temps de travail et des congés des agents des collèges)

PPRS/DGP/ERH3/CB/SC/DEJ/N°19-24

**MONSIEUR LE PRESIDENT DU CONSEIL DEPARTEMENTAL
DE LA SEINE SAINT-DENIS
DIRECTION DE LA GESTION DU PERSONNEL
93006 BOBIGNY CEDEX**

ou par mail à erh3-recrutement@seinesaintdenis.fr