



Direction des Ressources Humaines

Numéro du Poste :
Télétravail : Non
Date de validation de la fiche de poste (DRH) : 27/03/2014
Date de proposition de modification : VR/V0
Quotité du temps de travail : 100%

CHEF DE CUISINE EMAT
(EQUIPE MOBILE AGENTS TERRITORIAUX)

Catégorie : C

Cadre d'emplois des adjoints techniques et des agents de maîtrise

Niveau de régime indemnitaire : 2

Finalités de la fonction

Sous l'autorité du Responsable de l'Unité Restauration :

Assurer les missions de remplacement, de soutien et de renfort en cuisine sur la totalité du territoire de la Savoie,

Assurer la conception et la réalisation des menus servis en restauration collective et en être responsable,

Garantir le respect des règles et procédures en matière d'hygiène et de sécurité alimentaire,

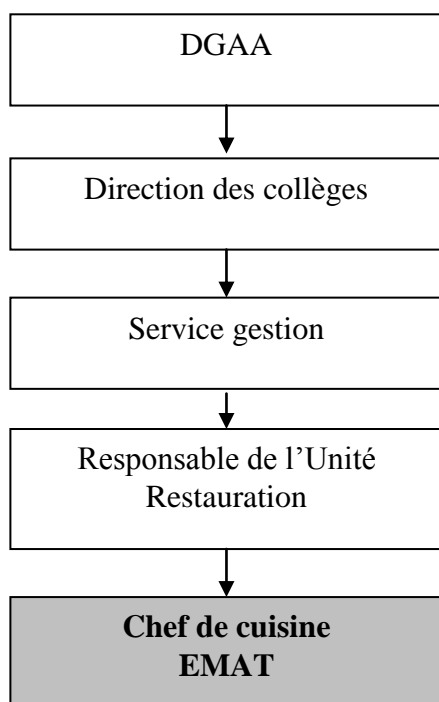
Animer l'équipe d'agents de cuisine, dans le cadre des missions de remplacement, de soutien et de renfort en cuisine

Participer à la formation et au tutorat des cuisiniers et des agents aide-cuisine des collègues

Participer à l'animation du groupe des cuisiniers et des agents aide-cuisine pour favoriser les échanges de bonnes pratiques

Assurer le conseil technique en matière de restauration scolaire

Positionnement dans l'organigramme



Relations externes au service

Au Département de la Savoie :
Autres agents des collègues

Hors Département de la Savoie :
Collèges : gestionnaires et principaux
Prestataires : fournisseurs, laboratoires...

Activités

Assurer les missions de remplacement, de soutien et de renfort en cuisine sur la totalité du territoire de la Savoie

Réaliser les tâches à charge de l'agent remplacé et les procédures mises en place dans l'EPL

Coordination d'équipe et gestion de la cuisine

Coordonner et animer l'équipe d'agents de cuisine pour la préparation et le service des repas dans le respect des pratiques,

Assurer une mise en œuvre de l'évaluation des pratiques de l'équipe et le suivi des actions correctives, tout en garantissant une bonne communication et un bon climat de travail dans l'équipe de cuisine,

Veiller au bon approvisionnement et à la qualité de l'accueil des convives

Elaborer le plan alimentaire et le cycle des menus, en cas de mission longue, en respectant l'équilibre alimentaire, en lien avec le gestionnaire

Organiser, contrôler et participer à la fabrication de l'ensemble du repas

Vérifier et garantir la qualité sanitaire et organoleptique des repas proposés

Maîtriser et contrôler les coûts de fabrication, en lien avec le gestionnaire

Maîtriser et contrôler la traçabilité des denrées utilisées et des fabrications

Rédiger et mettre à disposition les fiches techniques (protocoles et procédures pour l'élaboration et la préparation des plats)

Repérer les dysfonctionnements techniques et les signaler

Règlementations et Procédures

Appliquer et contrôler les procédures de sécurité alimentaire et les règles d'hygiène HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point)

Respecter les obligations du PMS, notamment en termes d'hygiène alimentaire et corporelle, de propreté des locaux, de l'ensemble du matériel et des tenues de travail

Assurer le nettoyage des matériels et des zones dans le respect du plan de nettoyage

Respecter et contrôler l'équilibre des menus et la fréquence de présentation des plats tels que définis par le décret de loi du 30/09/2011 relatif à la qualité nutritionnelle des repas servis dans le cadre de la restauration scolaire

Veiller aux prélèvements ou aux relevés obligatoires

En cas de mission longue

Garantir la réception des denrées commandées et contrôler leur conformité (qualité, quantité température)

Veiller au respect des règles de stockage

Suivre l'état des stocks, identifier les besoins en approvisionnement et établir les commandes

Elaborer le plan alimentaire et le cycle des menus en respectant l'équilibre alimentaire,

S'associer en tant que de besoin aux projets éducatifs (repas à thèmes ...) et aux événements exceptionnels en lien avec l'EPL

Reporting des missions auprès de l'Unité Restauration :

Etablir un rapport pour chaque mission pour signaler les bonnes pratiques et/ou les dysfonctionnements et le faire remonter au Responsable de l'Unité Restauration

Transmettre son savoir-faire aux équipes et participer à l'échange de bonnes pratiques entre les équipes

Participer à la définition des objectifs du Département en termes de restauration scolaire

Etre le relais des messages du Conseil Général dans les EPL

Activités secondaires :

Participer à la formation et au tutorat des cuisiniers et des agents aide-cuisine des collègues

Participer à l'animation du groupe des cuisiniers et aides-cuisines pour favoriser les échanges de bonnes pratiques

Assurer le conseil technique en matière de restauration scolaire
Être formateur interne

Responsabilités et contraintes particulières de la fonction

Le Chef de cuisine suppléant se déplace sur l'ensemble du département de la Savoie. Lors des missions de remplacement, de soutien et de renfort en cuisine, il est placé sous l'autorité fonctionnelle du Chef d'établissement et du gestionnaire de l'EPL

Le poste nécessite le respect des contraintes horaires, des tâches et consignes tels que définis par la mission (coordination Unité Restauration / collège)

Compétences requises pour le poste

Permis, habilitation ou titres spécifiques :

CAP Cuisine

Permis B

<u>Compétences techniques</u>	Connaissance	Maîtrise	Expertise
Règles d'hygiène et de sécurité alimentaire			X
Techniques culinaires			X
Diététique		X	
Animation d'équipe		X	
Gestes et postures de manutention		X	
Règles de stockage		X	

<u>Compétences relationnelles</u>	Souhaitée	Indispensable
Rigueur, organisation		X
Adaptabilité et réactivité		X
Capacité d'écoute et de dialogue		X
Adaptation à son interlocuteur		X
Disponibilité		X
Travail en équipe		X
Exemplarité nécessaire à une fonction en milieu éducatif		X
Confidentialité		X

Caractéristiques

Résidence administrative : Chambéry

Temps complet

Travail le dimanche et jours fériés : NON

Port de charges : OUI

Port d'équipement de protection individuelle : OUI

Port de vêtement de travail : OUI

Astreintes : NON

Moyens spécifiques : Véhicule de service remisable à domicile et téléphone portable

Déplacements sur le département : OUI - Quotidien

Nombre de points de NBI : 10 points

Facteurs d'évolution du poste à deux ans (à remplir le cas échéant)

Activités nouvelles	Compétences requises	Evolution des moyens ou des conditions de travail