

Catégorie

Cadre d'emplois

Niveau de régime indemnitaire

C

Adjointes techniques territoriaux

C2

### La Direction

La Direction des collèges pilote la mise en œuvre du Plan « collèges » sur les thèmes de la restauration scolaire, la mise en place de niveau de service et la sectorisation scolaire. Elle accompagne également les établissements grâce à l'allocation de dotation et de subventions de fonctionnement.

Elle regroupe près de 330 collaborateurs qui participent au fonctionnement et à l'entretien des 38 collèges publics et 8 collèges privés sous contrat d'association avec l'Etat que compte le Département de la Savoie et qui accueillent 21 000 collégiens.

### Objectifs du Service

- Assurer de bonnes conditions d'accueil pour les collégiens
- Garantir la propreté des établissements conformément au niveau de service départemental
- Assurer un service de restauration qualitatif

### FINALITES DE LA FONCTION

Sous la responsabilité hiérarchique du Directeur adjoint des collèges et sous la responsabilité fonctionnelle du principal et par délégation, de l'adjoint-gestionnaire, l'aide-cuisine est chargé de :

- Assister le Chef de cuisine dans la production des repas
- Participer à l'animation de l'équipe des agents de cuisine
- Mettre en œuvre les repas de secours ou fabriqués et livrés par un prestataire extérieur
- Appliquer les règles et procédures en matière d'hygiène et de sécurité alimentaire

## MISSIONS

### Collaboration aux activités et à la gestion de la cuisine :

- Participer à la distribution des repas et veiller au bon approvisionnement des convives et à la qualité de l'accueil
- Fabriquer et composer les préparations froides, en veillant à leur qualité, au respect des calibrages et des délais de stockage
- Participer à l'élaboration des autres composantes du repas et assurer le maintien des denrées alimentaires aux températures règlementaires
- Assurer la mise en œuvre de repas de secours (en cas d'absence du Chef de cuisine) et des repas du soir pour les collèges avec internat, ou fabriqués et livrés par un prestataire extérieur
- Participer à l'animation de l'équipe des agents de cuisine et transmettre les consignes
- Participer à la mise à jour des fiches techniques
- Assurer en tant que besoin la grosse plonge et l'entretien de la cuisine

### Réglementations et Procédures :

- Appliquer et contrôler les procédures de sécurité alimentaire et les règles d'hygiène
- Respecter les obligations du Plan de Maitrise Sanitaire, 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
- Veiller aux prélèvements ou aux relevés obligatoires

### Gestion des stocks :

- Participer à la réception des denrées commandées ou des repas livrés et contrôler leur conformité (qualité, quantité température)
- Veiller au respect des règles de stockage

### Activités ponctuelles :

- Participer aux tâches d'entretien des locaux
- Participer à des événements exceptionnels en lien avec l'EPL (Etablissement Public Local d'Enseignement) et s'associer en tant que de besoin aux projets éducatifs (repas à thèmes ...)
- Assurer ponctuellement le remplacement du Chef de cuisine
- Être en mesure de remplacer ponctuellement un Chef de cuisine d'un collège voisin

**Le poste nécessite le respect des contraintes horaires, des tâches et consignes, telles que définies par le Département et l'adjoint- gestionnaire de l'établissement**

Autorité hiérarchique	Autorité fonctionnelle	Liens fonctionnels
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Directeur(trice) adjoint(e) des collèges</li> <li>• Directeur(trice) des collèges</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Les chefs et gestionnaires d'EPL</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Direction des collèges (DC)</li> <li>• Direction des bâtiments et moyens généraux (DBMG)</li> <li>• Tous services en tant que de besoin</li> <li>• Prestataires</li> </ul>

### COMPETENCES ATTENDUES

- |  |   |
|--|---|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>• Règles d'hygiène et de sécurité alimentaire</li> <li>• Techniques culinaires</li> <li>• Equilibre nutritionnel, PNNS (plan national nutrition santé) et GEMRCN (Groupe d'étude des marchés restauration collective et nutrition)</li> <li>• Animation d'équipe</li> <li>• Gestes et postures de manutention manuelle</li> <li>• Règles de stockage</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Rigueur et organisation</li> <li>• Adaptabilité et réactivité</li> <li>• Disponibilité</li> <li>• Travail en équipe</li> <li>• Capacité d'écoute et de dialogue</li> <li>• Exemplarité nécessaire à une fonction en milieu éducatif</li> </ul> |
|--|---|

### Caractéristiques

- Résidence administrative : Commune d'accueil du collège d'affectation
- Temps de travail : Annualisé
- Travail le dimanche et jours fériés : NON
- Poste télétravaillable : NON
- Port de charges : OUI
- Port d'équipements de protection individuelle : OUI
- Port de vêtements de travail : OUI
- Astreintes : NON
- Déplacements sur le Département : NON
- NBI : OUI
  - ➔ si OUI, nombre de points : 15 points (pour les agents exerçant au sein d'EPL situés en REP et REP+)

### Moyens

- Véhicule : NON
- Moyens spécifiques : NON
  - ➔ Si OUI, préciser :
    - Néant

## POSITIONNEMENT DANS L'ORGANIGRAMME

