

## Direction des collèges

### Cuisinier des collèges

Catégorie

Cadre d'emplois

Niveau de régime indemnitaire

C

Agents de maîtrise territoriaux  
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 du Secrétaire général adjoint gestionnaire et du Chef de cuisine, le cuisinier est chargé de :

- Assister le Chef de cuisine dans la conception et la production des menus servis en restauration collective
- Assister le Chef de cuisine pour le pilotage et la coordination de l'activités des agents intervenant en cuisine
- Accompagner les convives pendant le temps du repas
- Participer à l'animation du restaurant scolaire
- Appliquer les règles et procédures en matière d'hygiène et de sécurité alimentaire

## MISSIONS

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

- Contribuer à l'élaboration, à la cuisson, au maintien au chaud et à la distribution des repas conformément aux critères définis de qualité, aux contraintes de calibrage et aux délais de stockage
- Participer à la distribution des repas et veiller à l'approvisionnement des convives et à la qualité de l'accueil
- Prendre part à l'animation et la coordination de l'équipe d'agents de cuisine pour la préparation des repas, leur service, et les activités de nettoyage
- Participer à l'élaboration des menus
- Assurer la rédaction et la mise à disposition des fiches techniques (protocoles et procédures pour l'élaboration et la préparation des plats)
- Garantir la maîtrise et le contrôle de la traçabilité des denrées alimentaires et des fabrications
- Assurer la grosse plonge et l'entretien de la cuisine en tant que besoin
- Veiller à l'utilisation conforme des matériels et équipements de production

### Réglemmentations et Procédures :

- Appliquer et contrôler l'application des procédures de sécurité alimentaire et les règles d'hygiène
- Garantir le respect des contraintes du Plan de Maîtrise Sanitaire (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 conformément au plan de nettoyage
- Veiller à la mise en œuvre des prélèvements ou des relevés obligatoires
- Garantir le respect de l'équilibre nutritionnel des repas conformément au décret de la Loi du 30/09/2011 et à la Loi EGALIM, relatifs à la qualité nutritionnelle des repas servis dans le cadre de la restauration scolaire

### Gestion des stocks :

- Participer à la commande et à la réception des denrées commandées, et en assurer le contrôle de conformité (qualité, quantité température)
- Veiller au respect des règles de stockage

### Activités ponctuelles :

- Participer aux événements exceptionnels en lien avec l'EPL et s'associer en tant que de besoin aux projets éducatifs déployés (repas à thèmes ...)
- Prendre part aux formations et aux temps d'échanges entre pairs
- Assurer ponctuellement le remplacement du Chef de cuisine
- Être en mesure de remplacer ponctuellement un Chef de cuisine d'un collègue 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

- Directeur(trice) adjoint(e) des collèges
- Directeur(trice) des collèges

### Autorité fonctionnelle

- Les chefs et gestionnaires d'EPL

### Liens fonctionnels

- Direction des collèges (DC)
- Direction des bâtiments et moyens généraux (DBMG)
- Tous services en tant que de besoin
- Prestataires

## COMPETENCES ATTENDUES

- CAP de cuisine
- Règles d'hygiène et de sécurité alimentaire
- Techniques culinaires
- Equilibre nutritionnel, PNNS et GEMRCN
- Techniques d'animation d'équipe
- Gestes et postures de manutention manuelle
- Règles de stockage
- Rigueur et sens de l'organisation
- Autonomie
- Adaptabilité et réactivité
- Disponibilité
- Travail en équipe
- Aptitude à l'écoute et au dialogue
- Capacité d'adaptation à l'interlocuteur
- Exemplarité nécessaire à une fonction en milieu éducatif

### 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 : OUI
- NBI : OUI  
→ si OUI,  
Nombre de points : 15 pour les agents exerçant dans les collèges situés en REP et REP+
- Motif : Fonctions d'accueil, de sécurité, d'entretien, de gardiennage, de conduite de travaux

### Moyens

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

## POSITIONNEMENT DANS L'ORGANIGRAMME

