

Date de mise à jour : 15/10/2024
 Poste occupé par : Steeve ALI KAMEL
 X Mobilité Redéploiement Création
 Poste RH : 0791
 Personne à contacter : Emma GOFFIN
 Fonction : Correspondante Ressources Humaines
 Tél : 01.56.72.87.82
 Courriel : emma.goffin@valdemarne.fr

DESCRIPTIF DE POSTE

IDENTIFICATION DU POSTE

Intitulé	Cuisinier avec tenue de caisse F/H
Cadre d'emplois/catégorie	Adjoint technique / filière technique / catégorie C
Pôle/Direction/Service	Pôle Energies, Patrimoine et Déplacements/ Direction de la Logistique/ Service Restauration / secteur Restauration du personnel
Lieu de travail	Créteil : restaurants HDD, Valenton, Solidarités, Eiffel
Positionnement du poste dans l'organigramme	Sous la responsabilité hiérarchique directe du chef de cuisine et du second de cuisine

PRÉSENTATION DE LA DIRECTION ET DU SERVICE

La direction de la Logistique est l'une des 4 directions qui composent le pôle « Energies, Patrimoine et Déplacements » avec la DVM (direction de la voirie et des mobilités), la DB (direction des Bâtiments), et la Délégation de la gestion de crise - PCA.

La direction de la Logistique contribue à la conduite des politiques publiques menées au sein de la collectivité en mobilisant l'ensemble de ses moyens logistiques. Au plus près des besoins des usagers et des directions partenaires, elle développe son ingénierie à travers 5 grands domaines d'activité : la restauration, l'événementiel, les moyens généraux, l'administratif et le financier et le parc automobile.

Doté de 165 agents, le service de la restauration est composé de 2 secteurs : secteur restauration du personnel et secteur restauration des jeunes publics ; et de 2 cellules : cellule conseils et méthodes et cellule qualité de l'approvisionnement et des prestations.

Le secteur Restauration du personnel supervise la gestion et le fonctionnement des restaurants dédiés exclusivement à la restauration des personnels (Solidarités, Valenton, HDD et Eiffel).

MISSIONS DU POSTE

Le cuisinier produit et valorise des préparations culinaires. Il élabore des plats à partir des fiches techniques dans le respect des règles d'hygiène des locaux et des matériels. Il maintient en fonction le secteur d'intervention, participe éventuellement aux tâches de restauration (distribution, préparation froide, magasin...) selon la nécessité de service et l'activité de l'unité.

DOMAINES D'ACTIVITÉS ET PRINCIPALES ACTIVITÉS

➤ Production et valorisation des préparations culinaires

- Produire et valoriser les préparations culinaires entrant dans la composition des repas (entrées, plats principaux, desserts)
- Interpréter et créer les fiches techniques
- Mettre en œuvre les techniques culinaires dans le respect des règles d'hygiène et de qualité
- Évaluer et valider la qualité des produits entrant dans la composition des entrées, plats principaux, desserts
- Participer et veiller à la qualité de traitement des produits (traitements préliminaires, épluchages, éboutages, taillages...) qui entrent dans la préparation des repas
- Assurer le suivi, la finition et la présentation des préparations culinaires
- Être force de proposition et proposer de nouvelles recettes
- Repérer des dysfonctionnements et les signaler au chef de cuisine ou à l'assistant de production
- Respecter et faire respecter les procédures de travail, d'hygiène et effectuer les autocontrôles réglementaires
- Appliquer les règles de sécurité du travail

➤ Maintenance et hygiène des locaux et des matériels

- Appliquer les procédures du plan de nettoyage et effectuer les entretiens de lavage et de désinfection des locaux et équipements
- Réaliser les autocontrôles demandés dans le cadre réglementaire
- Vérifier le bon fonctionnement du matériel lors de son utilisation
- Repérer les dysfonctionnements et les signaler

➤ Divers

- Être le relais opérationnel des référents qualité et du responsable de la cellule qualité des approvisionnements et des prestations
- Assurer la tenue de caisse - mandataire suppléant de la régie de recettes restauration

Le cuisinier est également amené à mettre en œuvre le plan de lutte contre le gaspillage alimentaire et la valorisation des déchets.

PRINCIPALES COMPÉTENCES ATTENDUES (combinaison de connaissances et de savoir-faire)

Connaissances	<p>Indispensables à la prise de poste</p> <ul style="list-style-type: none"> -Connaissance des techniques culinaires de base : cuissons rapides, assemblage, découpe -Connaissance des techniques de présentation et décoration des plats. -Connaissance des denrées alimentaires et indicateurs qualité -Connaissance des techniques de service en salle -Connaissance des notions sur la qualité nutritionnelle -Connaissance de la procédure HACCP -Connaissance des techniques de manutention -Connaissance des règles d'utilisation des produits et matériels -Connaissance des règles de propreté -Connaître les droits et obligations de l'agent public -Connaître les règles de discrétion professionnelle et de confidentialité
	<p>A acquérir au cours de l'activité</p> <ul style="list-style-type: none"> - Maîtriser la microbiologie, les règles d'hygiène et les fondamentaux de l'HACCP. -Maîtriser les risques d'utilisation des produits d'entretien -Maîtriser les techniques de service auprès des différents publics accueillis -Maîtriser les objectifs d'éco-responsabilité sur les questions « développement durable » et « économie d'énergie ».
Savoir - faire	<p>Indispensables à la prise de poste</p> <ul style="list-style-type: none"> - Faire preuve d'une bonne présentation et connaître les pratiques de l'accueil - Savoir inscrire son activité dans un travail d'équipe - Savoir transmettre et partager des informations avec les autres agents du service - Savoir adapter son activité en fonction des priorités et faire preuve d'anticipation - Capacité à rendre compte de son activité à sa hiérarchie - Capacité d'organisation, d'autonomie, méthode, disponibilité, polyvalence
	<p>A acquérir au cours de l'activité</p> <ul style="list-style-type: none"> - Proposer des actions d'amélioration dans son champ d'intervention

ENVIRONNEMENT DU POSTE

Relations de travail	<p>Internes : le responsable du service Restauration, le responsable de secteur, le chef de cuisine, l'ensemble des agents du restaurant, les usagers.</p> <p>Externes : les fournisseurs</p>
Conditions particulières d'exercice	<p>Station debout prolongée - manutention de charges et expositions fréquentes à la chaleur ou au froid - port d'équipements de protection individuelle appropriés</p> <p>Horaires fixes en journée continue - 7h10-14h30</p> <p>35 CA + 10 RTT + 7 jours de pénibilité par an</p> <p>Poste non éligible au télétravail</p>
Moyens mis à la disposition de l'agent	<p>Dotation vestimentaire, équipement de protection individuelle.</p>

EXIGENCES DU POSTE

Niveau de formation /diplômes	Pré requis : BEP / CAP cuisine		
Expérience	Souhaitée : expérience dans le domaine de la restauration		
Certifications, habilitations à jour	Attestation de formation HACCP		
Obligation de formation inhérente au poste et au maintien des habilitations		oui <input checked="" type="checkbox"/>	non <input type="checkbox"/>

INDÉMNITÉS PARTICULIÈRES LIÉES AU POSTE

- NBI : NON
- L'INDEMNITE DE FONCTIONS, DE SUJETIONS ET D'EXPERTISE (IFSE) cadre d'emplois des adjoints techniques territoriaux : Groupe 2 autres fonctions - autres fonctions de niveau 2 - <u>CK-2021</u> utilisation de l'outil informatique de 40 % à 75 % du temps de travail

Date et avis du Chef de service	Date et avis du Directeur	Date et avis du Directeur Général Adjoint
le 29/11/2024 Le Chef du Service Restauration Olivier LA ROCHE	La Directrice adjointe de la Logistique Nelly BERTHON	30 OCT. 2024 le Directeur général adjoint chargé du Pôle Energies, Patrimoine et Déplacements Nicolas Fritz

CADRE RÉSERVE A LA DIRECTION DES RESSOURCES HUMAINES

AVIS	Date	Signature
Favorable	21.10.2024	Responsable Arnaud ANDRE

NB : Ce descriptif de poste ne saurait être exhaustif et est susceptible d'évolution