Collège Samuel Paty
16 avenue Guy Môquet
94 460 Valenton

A.T.T.E.E **Chef cuisine**
Année scolaire 2025/2026

DUREE HEBDOMADAIRE :

Lundi, mardi, jeudi, vendredi	**: 06h15 - 14h45**	**= 08h50 x 4 = 34h00**
Mercredi	**: 06h30 – 12h00**	**= 05h50 x 1 = 05h50**
	Total	**= 39h30**
(Horaires modifiés durant les permanences	**: 07h00-14h00)**	

FICHE DE TRAVAIL :

SERVICE :

-Organisation et gestion du processus de production des repas dont il est responsable : Approvisionnement et fabrication (quantité, qualité et coûts),
-supervise les techniques de fabrication, les règles de présentation et l'hygiène alimentaire (Respect de la méthode HACCP),
-participe, contrôle et effectue l'entretien de la cuisine et des installations de cuisine,
-effectue la gestion de l'ensemble des denrées (achat et négociation avec les fournisseurs, approvisionnement, stockage, rotation et conservation),
-élabore les menus et adapte les recettes,
-veille à l'application des consignes concernant « le ratio coût/marchandise »,
-en concertation avec le service Intendance : dirige et forme l'équipe de cuisine, répartit les tâches à effectuer, organise le travail,
-sortir et nettoyer les containers poubelles si besoin.

Une pause est autorisée de 08h40 à 09h00. La pause déjeuner a lieu de 11H10 à 11H40.

PAR MESURE DE SECURITE

-Les sorties à l'extérieur de l'établissement ne sont pas autorisées pendant votre service.
-Vous signalerez par écrit tout problème ou dégradation constatés durant votre service. (une fiche de demande de travaux est à votre disposition au secrétariat)
-Les horaires de travail doivent être respectés.
-La tenue de travail est obligatoire.

Après votre service assurez-vous que les fenêtres et les portes soient fermées et que les lumières soient éteintes.

ORGANISATION DU SERVICE

-Toute absence doit être signalée le jour même par téléphone.
-Les autorisations d'absences sont à demander par écrit 48h à l'avance avec justificatif.

CETTE FICHE, NON EXHAUSTIVE, PEUT ÊTRE MODIFIEE A TOUT MOMENT.
Vos fonctions peuvent être modifiées pour nécessité de service avec d'assurer notre mission de service public.

Le Chef d'Etablissement	La Gestionnaire	L'A.T.T.E.E Chef Cuisine
C.BARAO	E.TALEB	C.TARRINHA