

FICHE DE POSTE

Chef de Cuisine Autonome

année 2025 - 2026

Titulaire NOM / Prénom	
Missions	Organiser et contrôler le travail des agents intervenant en restauration, préparation des plats, nettoyage de la cuisine, tenue du stock alimentaire
Place dans l'organisation et Relations dans l'établissement	L'agent est placé sous l'autorité fonctionnelle du chef d'établissement et la responsabilité directe de la Secrétaire Générale.
Contexte et Spécificités	Le service du Chef Cuisine est arrêté en début d'année scolaire par la Secrétaire générale en fonction des nécessités de service. Connaître et faire respecter la réglementation et les consignes spécifiques en matière de sécurité et d'hygiène (HACCP) Travail en milieu réfrigéré Manipulation de matériel lourd Port d'équipements de protection obligatoire (vêtements, chaussures, charlotte..) Encadrer l'équipe de personnels Hygiène personnelle et professionnelle irréprochable
Activités du poste	▪ Missions d'encadrement des agents intervenants en cuisine: Organise et répartit le travail de l'équipe Assiste, conseille et guide les agents présents en cuisine dans l'exécution des tâches quotidiennes notamment dans la mise en œuvre de la méthode HACCP et GEMRCN. Rend compte à la Secrétaire générale ▪ Fabrication des repas et distribution : Prépare les plats chauds, dresse les plats pour le service et stockage en table chaude, assure la finition des préparations culinaires (goût, qualité, présentation) et l'évaluation des produits de base. Approvisionne le self pendant le service Distribue les repas aux élèves ▪ Missions de gestion : Relations avec les fournisseurs, réceptionne les commandes et contrôle des marchandises (vérification des bons de livraison), la tenue du stock alimentaire, le contrôle et comptabilise les sorties de stock. Rend compte à la Secrétaire générale des incidents ou anomalies constatées lors du service de demi-pension Propose des solutions alternatives pour remédier à ces problèmes. ▪ Missions d'entretien : Remise en état de la cuisine après le service (nettoyage fours, sauteuses, friteuses, fourneau, plan de travail, chariot roulant, petit matériel, sol,) Nettoie et entretient la cuisine et le matériel de cuisine selon le plan de nettoyage et de désinfection Respecte les procédures de travail, d'hygiène et de sécurité dans l'utilisation des produits et matériels, effectue les autocontrôles nécessaires. ▪ Missions ponctuelles : Aide les agents dans leur tâche si nécessaire, plonge... Ouvre le collège le matin Gestion prévisionnelle – élaboration des menus, des commandes, encadrement des personnels
Relations avec autres services	- Relations internes avec les membres de la communauté éducative, externes avec les fournisseurs et autres prestataires - Implication dans les manifestations organisées par la collectivité éducative - Avoir une action éducative sur le comportement des élèves

Compétences requises	- Maîtriser les techniques culinaires - Connaître les propriétés générales des produits alimentaires, leur utilisation en restauration collective - Maîtriser les techniques HACCP - Connaître les modes de conservation, les règles de déstockage alimentaire - Savoir utiliser les différents ustensiles, matériels techniques - Connaître les règles de sécurité - Connaissance de l'équilibre alimentaire, lutte contre l'obésité - Connaître les produits de nettoyage appropriés à chaque utilisation - Savoir travailler en équipe - Etre capable de s'adapter aux besoins du service
---------------------------------	---

Fiche susceptible d'être modifiée selon les nécessités de service

Fait à Ivry S/Seine, le 01/09/2025

La Secrétaire Générale

D.GIRARDIN



La Principale

S. MAZUE-BONIN



L'Agent