



Collège Blaise Cendrars

Direction

Affaire suivie par
F. NGOMBA
A

Téléphone
01 45 69 78 52

14, avenue Charles de Gaulle
94470 Boissy
Saint Léger

Nom et prénom	
Intitulé du poste	Chef de cuisine, Responsable de satellite
Place dans l'organisation	Le poste est sous la responsabilité fonctionnelle du gestionnaire (par délégation du Chef d'établissement) et sous la responsabilité hiérarchique du responsable de groupement du Conseil départemental.
Contexte et spécificités	– l'agent contribue à la continuité du service public et peut à ce titre, remplacer les autres membres de l'équipe. – le service tel que défini en début d'année scolaire est susceptible de modifications dans l'intérêt du service – l'agent doit porter une tenue vestimentaire et des EPI. – le poste exige une manipulation de produits d'entretien et le maniement de machines – le travail en plonge s'effectue en milieu humide – le poste implique une manipulation de matériels lourds et tranchants – les règles HACCP doivent être respectées
Mission principale	Contribuer à l'entretien général des locaux des collèges en assurant l'intégralité des opérations de nettoyage de l'établissement ainsi qu'une participation au service de restauration
Missions du poste	– aide à la production et à la distribution des repas
Activités du poste	-Remettre en température, terminer des cuissons ou des simples productions chaudes (ex. gratin) -Elaborer des préparations froides sous le contrôle du responsable du restaurant satellite - assembler, dresser et distribuer les repas selon les réglementations et recommandations existantes (HACCP, GEMR/CN...) avec le contrôle et la validation du responsable du restaurant satellite - proposer les aliments de manière attractive, valoriser la présentation - effectuer les travaux de petites et grosses plonges - assurer le nettoyage et l'entretien de la cuisine et des locaux attenants selon le plan de nettoyage et de désinfection - assurer le nettoyage des lieux de restauration - réceptionner des livraisons et gérer les stocks selon la nécessité de service et l'activité de l'unité - respecter les procédures de travail et d'hygiène et effectuer les autocontrôles nécessaires - vérifier le bon fonctionnement du matériel et assurer son entretien préventif (repérer les dysfonctionnements et les signaler) - sortir et nettoyer des poubelles de la restauration dans le respect des règles d'hygiène - assurer la manutention en cuisine - participer à l'accompagnement éducatif des convives pendant le temps du repas
Relations avec les autres services	L'agent est en relation avec l'intégralité de la vie scolaire L'agent est en relation direct avec le gestionnaire L'agent est en relation avec ses collègues
Compétences et capacités requises	- maîtriser les techniques de réchauffage et de service en ligne de self - connaître les denrées alimentaires - avoir des notions en équilibre alimentaire - connaître les techniques d'entretien des surfaces - connaître les règles de sécurité dans l'utilisation des produits et des matériels - connaître les principes d'hygiène générale et d'hygiène alimentaire - posséder de bonnes pratiques de manutention - connaître les principes de gestion des stocks (DLC, DLUO, entrées sorties) et d'inventaire - connaître les mesures à prendre en cas d'accident - savoir travailler en équipe et respecter les plannings - être capable de s'adapter aux besoins du service - connaître l'organisation interne de l'établissement et son environnement institutionnel

Horaires	Lundi 6 :30/15h00	Mardi 6 :30/15h00	Mercredi 6 :30 /12 :30	Jeudi 6 :30/15h00	Vendredi 6 :30/15h00	
Jours de permanences	Toussaint 3	Noel 0	Hiver 3	Printemps 2	Juillet 5	Aout 5