



**Date de mise à jour :** septembre 2025  
**Poste occupé par :** Sabrina CAMPELS  
**X Mobilité**    ☐ **Redéploiement**    ☐ **Création**  
**Poste RH :** 1541  
**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 de l'Unité Centrale de Production   |
| Cadre d'emplois/catégorie                   | Adjoint technique territorial/ Catégorie C  |
| Pôle/Direction/Service                      | Pôle Energies, Patrimoine et Déplacements/ Direction de la Logistique/ Service de la restauration / secteur Restauration des jeunes publics |
| Lieu de travail                             | UCP Eugénie BRAZIER à Vitry-sur-Seine   |
| Positionnement du poste dans l'organigramme | Sous la responsabilité hiérarchique du chef 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 185 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 de la restauration des jeunes publics assure la gestion de la restauration des collégiens, des foyers de l'enfance et des enfants des crèches à travers 3 sites : l'unité centrale de production Eugénie BRAZIER (environ 10000 repas/jour), l'unité centrale de production Echat (environ 1000 repas/jour) et le restaurant Chérioux (environ 1000 repas/jour).

### MISSIONS DU POSTE

Sous la responsabilité hiérarchique du chef de cuisine, le cuisinier produit et valorise des préparations culinaires, élabore des plats à partir des fiches techniques dans le respect des règles d'hygiène de la restauration collective.

Il assure la maintenance et l'hygiène des locaux et matériels.

Il maintient en fonction le secteur d'intervention, participe éventuellement aux tâches de restauration (préparation froide, magasin...) selon la nécessité de service et l'activité de l'unité.

## DOMAINES D'ACTIVITÉS ET PRINCIPALES ACTIVITÉS

### Produire et valoriser les préparations culinaires

- Produire et valoriser les préparations culinaires entrant dans la composition du repas.
- Respecter les fiches techniques et en proposer de nouvelles à la cellule qualité des approvisionnements et des prestations
- Mettre en œuvre les techniques culinaires dans le respect des règles d'hygiène et de qualité régissant la profession.
- Evaluer et valider la qualité des matières entrant dans la composition des entrées, plats principaux, desserts.
- Participer et veiller à la qualité de traitement des produits (traitements préliminaires, épluchages, éboutages, taillages...) entrant dans la préparation des plats.
- Assurer le suivi, la finition et la présentation des préparations culinaires.
- Assurer le conditionnement de l'ensemble des plats.
- Repérer les dysfonctionnements et les signaler au chef de cuisine ou aux assistants de production.
- Respecter et faire respecter les procédures de travail, d'hygiène et effectuer les autocontrôles réglementaires.
- Appliquer les règles de sécurité au travail.
- Appliquer les objectifs d'éco-responsabilité (maîtrise des consommations d'eau et d'énergie, réduction et tri des déchets, production de compost, recyclage des huiles alimentaires, etc)

### Assurer la maintenance et l'hygiène des locaux et 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 au chef de cuisine ou aux assistants de production.

### Assurer les missions polyvalentes du poste

- Le cuisinier peut participer à d'autres tâches selon la nécessité de service (préparation froide, distribution, déconditionnement/déboîtage, plonge). Il est force de proposition et de conseil pour la production du jour en tenant compte des directives prévisionnelles établies par le chef de cuisine ou aux assistants de production, le cuisinier, en binôme avec le magasinier.

## 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"> <li>○ Connaissance des techniques culinaires, des denrées alimentaires, des différents modes de cuisson et de taillage.</li> <li>○ Maîtrise des techniques de présentations/décorations des plats.</li> <li>○ Connaissance de la procédure HACCP.</li> <li>○ Connaissance de la microbiologie, règles d'hygiène en vigueur (paquet hygiène, règlement 852/2004) et produits d'entretien et de nettoyage.</li> <li>○ Suivi d'un planning de fabrication et de production</li> </ul> <p>A acquérir au cours de l'activité</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Maîtrise des coûts de production et analyse des fiches techniques.</li> <li>○ Comprendre un plan alimentaire et un plan de menu.</li> </ul> |
| Savoir-faire  | <p>Indispensables à la prise de poste :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Savoir organiser et adapter son activité en fonction des priorités</li> <li>○ Être en capacité de répondre aux urgences</li> <li>○ Rendre compte de son activité à sa hiérarchie</li> </ul>  |

|  |  |
|--|--|
|  | <p>A acquérir au cours de l'activité :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Connaissance et sensibilisation sur les questions « développement durable » et « économie d'énergie ».</li> <li>○ Etre en capacité de transmettre ses savoirs faire aux agents de restauration, pour à terme, devenir un référent dans le cadre de l'apprentissage.</li> </ul> |
|--|--|

## ENVIRONNEMENT DU POSTE

|  |   |
|--|---|
| Réactions de travail                             | <p>Internes : le responsable de service, la responsable adjointe de service, la responsable de secteur, la Cheffe gérante, la responsable qualité, le chef de cuisine, l'ensemble des agents de l'UCP, les structures satellites</p> <p>Externes : les fournisseurs et les partenaires</p>  |
| Conditions particulières d'exercice des missions | <p>Respect impératif des délais de fabrication</p> <p>Station debout prolongée, manutention de charges et expositions fréquentes à la chaleur ou au froid ; respect des règles d'hygiène et port d'équipements de protection individuelle appropriés</p> <p>En cas de nécessité et dans un esprit de continuité du service public, venir renforcer les équipes d'autres restaurants du personnel et/ou du secteur de restauration des jeunes publics</p> <p>Poste non éligible au télétravail</p> <p>Horaires fixes en journée continue – 39h/semaine</p> |
| Moyens mis à la disposition de l'agent           | <p>Dotation vestimentaire</p> <p>Equipement de protection individuelle</p>  |

## EXIGENCES DU POSTE

|   |   |
|---|---|
| Niveau de formation /diplômes   | Pré requis : CAP ou BEP cuisine   |
| Expérience  | Exigée : expérience dans le domaine de la restauration collective<br>Souhaitée : expérience en cuisine centrale |
| 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

Si oui, préciser à quel titre :

Nombre de points :

**INDEMNITE DE FONCTIONS, DE SUJETIONS ET D'EXPERTISE (IFSE) - Cadre d'emplois des adjoints techniques territoriaux**

Groupe 2 - autres fonctions de niveau 3 – sans utilisation de l'outil informatique -CL-2021

| Date et avis du Chef de service   | Date et avis du Directeur   | Date et avis du Directeur Général Adjoint.  |
|---|---|---|
| <i>le 05/12/2025</i><br>Le Chef du Service restauration<br><i>[Signature]</i><br><b>Olivier LAROCHE</b> | <i>le 08/12/25</i><br>Le Directeur de la Logistique<br><b>Xavier MERCKX</b><br><i>[Signature]</i> | 10 DEC. 2025<br>Le Directeur général adjoint<br>chargé du Pôle Energies,<br>Patrimoine et Déplacements<br>Nicolas Fritz |

**CADRE RÉSERVE A LA DIRECTION DES RESSOURCES HUMAINES**

| AVIS             | Date       | Signature  |
|------------------|------------|--|
| <b>Favorable</b> | 09.10.2025 | Pour le Président du Département<br>du Val-de-Marne et par délégation,<br>Responsable adjoint du service recrutement et intégration<br><i>[Signature]</i><br><b>Arnaud ANDRE</b> |

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