



Date de mise à jour : mars 2022
Poste précédemment occupé par :
 Mobilité Redéploiement Création
Code post RH : 4119
Personne à contacter : Florie ROBLIN
Fonction : Correspondante ressources humaines
Tél : 01.56.72.87.82
Courriel : florie.roblin@valdemarne.fr

DESCRIPTIF DE POSTE

IDENTIFICATION DU POSTE

Intitulé	Cuisinier (profil UCP Chérloux)
Cadre d'emplois/catégorie	Adjoint technique Catégorie C
ôle/Direction/Service	Relations Humaines et à la Population/Direction de la Logistique/Service de la restauration/ secteur de restauration des jeunes publics
Lieu de travail	Vitry-sur-Seine
Positionnement du poste dans l'organigramme	Sous la responsabilité hiérarchique du chef de cuisine de l'Unité centrale de production

PRÉSENTATION DE LA DIRECTION ET DU SERVICE

La direction de la Logistique est l'une des 4 directions qui composent le pôle « Relations Humaines et à la Population » (PRHP) : la direction des Ressources humaines, la direction de la Logistique, la direction des Relations à la population, la direction des Crèches.

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, les initiatives, les moyens généraux, l'administratif et le financier et le parc automobile.

Le service Restauration est aujourd'hui composé de 109 agents.

Il est organisé autour de 2 cellules (cellules conseils et méthodes en restauration et cellule qualité de l'approvisionnement et des prestations) ainsi que de 2 secteurs (secteur restauration des personnels et secteur restauration des jeunes publics)

Le secteur restauration des jeunes publics regroupe 3 unités, dont l'UCP Chérloux qui a vocation à assurer la gestion de la restauration des collégiens, des enfants des crèches et des foyers de l'enfance rattachées à cette même UCP, pour une production d'environ 7 800 repas..

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.

4119

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

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

ENVIRONNEMENT DU POSTE

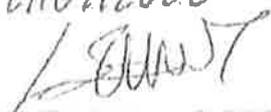
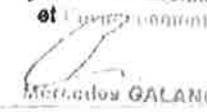
Relations de travail	<ul style="list-style-type: none"> - Internes : le responsable de service, la responsable adjointe de service, la responsable de secteur, la Cheffe gérante, la responsable qualité, le chef de cuisine, l'ensemble des agents de l'UCP, les structures satellites - Externes : les fournisseurs et les partenaires
Conditions particulières d'exercice des missions	<p>Respect impératif des délais de fabrication 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>
Moyens mis à la disposition de l'agent	<p>Dotation vestimentaire Equipement de protection individuelle.</p>

EXIGENCES DU POSTE

Niveau de formation /diplômes	<p>Pré requis : CAP/BEP cuisine Souhaité :</p>
Expérience	<p>Exigée : Souhaitée : expérience dans le domaine de la restauration.</p>
Certifications, habilitations à jour	<p>Attestation de formation HACCP</p>
<p>Obligation de formation inhérente au poste et au maintien des habilitations oui X non /1</p>	

INDÉMNITÉS PARTICULIÈRES LIÉES AU POSTE

<p>- NBI : NON Si oui, préciser à quel titre : - RIFSEEP : Groupe de fonctions : Autres fonctions Fonctions : Autres fonctions de niveau 3 (CL-2021)</p>	<p>Nombre de points :</p>
---	---------------------------

Date et avis du Chef de service	Date et avis du Directeur	Date et avis du Directeur Général Adjoint
le 21/03/2022 	21/03/22 	22 MAR 2022 La Directrice générale adjointe chargée du Pôle Architecture et Développement  Meredeez GALANO

CADRE RÉSERVE A LA DIRECTION DES RESSOURCES HUMAINES

AVIS	Date	Signature
	19 AVR. 2022 Respon...	Pour le Président de l'Institut du  Département de l'Éducation et de l'Intégration Carole DUBOIS

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