

FICHE DE POSTE

Responsable de Groupement
Territoire 3
Emmanuel BALLAIN

Titulaire	Monsieur [REDACTED] – ATTP 1
Intitulé du Poste	Horaires du poste: Lundi, mardi, Jeudi, Vendredi 6h à 14h Le mercredi 6h00 à 12h
Mission principale	Garantir la fourniture des repas, diriger l'équipe de cuisine et coordonner les activités
Place du poste dans l'organisation	Le poste est rattaché au service d'hébergement, sous l'autorité directe du gestionnaire. Le chef de cuisine encadre les personnels de cuisine (2) et du service général (5) sur le temps de plonge/réfectoire.
Contexte et spécificités	Contraintes horaires impérative : arrivée en cuisine à 6h30 - repas prêt à 11 heures Relevé des températures des enceintes réfrigérées à l'arrivée et au départ Légumerie et préparations chaudes Entretien équipement de cuisine & Nettoyage demi self (partie froide) Port des équipements individuels de protection Application de la réglementation en matière d'hygiène et sécurité en restauration collective. Manipulation de matériels lourds, chauds et tranchants. Travail en milieu réfrigéré. Manipulation des produits d'entretien et machines à risque en respectant les conditions d'utilisation Utilisation du logiciel de gestion du Service Annexe d'Hébergement : PRESTO
Missions du poste	Assurer la réalisation et la distribution des plats Veiller à l'application des règles d'hygiène et de sécurité alimentaire Gérer les personnels sous son autorité directe Participer à l'élaboration des menus Gérer les approvisionnements
Activités du poste	Opérations quotidiennes : Assurer la réalisation et la distribution des plats : <ul style="list-style-type: none"> - Choisir les denrées et les quantités à utiliser pour chaque repas - Réaliser et faire réaliser la confection des plats dans les règles de l'art. - Veiller à la bonne conservation des plats et à leur mise en place en vue de leur distribution. Veiller à l'application des règles d'hygiène et de sécurité alimentaire : <ul style="list-style-type: none"> - S'assurer des contrôles effectués à chaque étape (de la réception des marchandises à la distribution). - Produire et conserver les documents de traçabilité attestant les contrôles effectués (courbes de température, numéro des lots des produits, date de péremption...) - Veiller au respect de la marche en avant. - Veiller au respect du plan de nettoyage/ désinfection et à l'hygiène des personnels (signature du service fait par les agents) - Veiller à l'affichage réglementaire (provenance des viandes...) Gestion des personnels présents dans le bâtiment G : <ul style="list-style-type: none"> - Répartir et coordonner les activités des personnels de cuisine - Faire appliquer les normes HACCP et responsabiliser les personnels quant aux tâches qui leur sont confiées - Former les personnels à leur poste - Participation à l'évaluation des personnels sous son autorité directe Gestion des approvisionnements : <ul style="list-style-type: none"> - Préparer les commandes pour 4 à 6 semaines (saisie sur PRESTO des bons & envoi hebdomadaire des commandes) - Réceptionner les entrées en zone sèche (boîtes) et sortir les surgelés - Contrôler les commandes à réception et s'assurer des bonnes conditions de conservation - Contrôler la conformité BL /Commande puis des Factures /commande (application des tarifs négociés) - Saisir la FQCJ - Préparer les factures à l'attention de l'intendance (en 3 exemplaires avec mention EPA) Opérations ponctuelles : <ul style="list-style-type: none"> - Suggestion des menus en respectant l'équilibre nutritionnel, disponibilité des produits, respect du budget - Commandes et gestion des stocks produits d'entretien (cuisine, plonge & réfectoire), vaisselle et petits équipements - Vérification inventaire des denrées aux vacances scolaires - Signalement systématique des dysfonctionnements de la demi pension
Relations avec les autres services	<ul style="list-style-type: none"> - Coordination permanente avec le service d'intendance (effectifs, commandes, stocks, suivi des règles HACCP, gestion du personnel affecté au service général en plonge et au réfectoire) et les différents fournisseurs (livraisons) - Interaction avec le service de la Vie Scolaire (surveillance)
Compétences et aptitudes nécessaires Profil du Poste	Maîtrise des règles de l'art culinaire Maîtrise de la réglementation en matière d'hygiène et de sécurité en restauration collective Savoir organiser son temps et coordonner son service pour respecter les délais de réalisation des préparations culinaires Connaissance des règles de sécurité dans l'utilisation des produits et matériels & de gestion des stocks alimentaires Savoir animer une équipe Capacité d'adaptation Réactivité Savoir utiliser l'outil informatique
Objectif du poste	<ul style="list-style-type: none"> - Former ses seconds à la gestion informatique des SORTIES alimentaires