



ACADÉMIE DE CRÉTEIL

*Liberté
Égalité
Fraternité*

COLLEGE EDOUARD HERRIOT

5 rue Edouard Herriot

94700 Maisons Alfort

Tel : 01.43.68.47.61

@ : ce.0941046b@ac-creteil.fr

CUISINIER / CUISINIÈRE EN CUISINE AUTONOME

Le poste est sous la responsabilité fonctionnelle de l'adjoint gestionnaire (par délégation du Chef d'établissement) et sous la responsabilité hiérarchique du responsable de groupement du Conseil départemental.

Horaire hebdomadaire : 39h30

Lundi Mardi Jeudi Vendredi de 6h30 à 15h00

Mercredi 6h30 à 12h00.

Poste non logé

Service : Cuisine

- Participer aux actions de sécurité : exercice incendie
- Prendre part aux réunions organisées par l'autorité fonctionnelle ou hiérarchique
- Participer à l'action éducative en tant que membre de la communauté scolaire
- Participer à l'accueil des élèves pour lesquels des mesures pour incivilité sont prises sur la base du volontariat

Préparation des plats et distribution :

Réalise les entrées

Elabore les plats chauds en liaison avec le Chef de cuisine

Dresse les plats pour le service et stockage en table chaude

Prépare les desserts confectionnés en cuisine

Distribue les repas aux élèves

Missions d'organisation en liaison avec le chef de cuisine :

Participe à l'élaboration des menus

Participe à la mise en œuvre de la méthode HACCP

Missions d'entretien :

Remise en état de la cuisine après le service : nettoyage des fours, sauteuses, friteuses, fourneau, plan de travail, chariot roulant, petit matériel, sol...
Sortir les poubelles

REMPLECE LE CHEF DE CUISINE EN CAS D'ABSENCE DE CELUI-CI

Dans le cadre de la sécurité

- Les sorties à l'extérieur de l'établissement ne sont pas autorisées pendant les heures de service
- Les horaires de travail doivent être respectés
- La tenue de travail est **obligatoire**
- Aucun passage à la demi-pension n'est autorisé sans carte approvisionnée

SIGNALER AU GESTIONNAIRE TOUTE ANOMALIE

Temps de permanence

Réaliser un nettoyage approfondi des zones déterminées par le gestionnaire

POUR UNE MEILLEURE ORGANISATION DES SERVICES

- Toutes absence doit être signalé au chef de cuisine le jour même par téléphone
- Les autorisations d'absences sont à demander par écrit 48h à l'avance minimum avec justificatif

RAPPEL

Il est formellement interdit de sortir de la nourriture y compris des restes de production du service de restauration.

**CETTE FICHE PEUT ETRE MODIFIEE À TOUT MOMENT EN FONCTION DES
NECESSITES DE SERVICE**