

FICHE DE POSTE

Nom et prénom	M. SUBRAMANI Murugan
Intitulé du poste	Chef de cuisine
Place dans l'organisation	Le poste est sous la responsabilité fonctionnelle du secrétaire général de l'établissement (par délégation du chef d'établissement) et sous la responsabilité hiérarchique du responsable de groupement du conseil départemental.
Contexte et spécificités, mission principale du poste	Le chef de cuisine assure avec son équipe qu'il coordonne, le bon fonctionnement du service de restauration. Il assure avec eux la production quotidienne des repas. Le chef de cuisine contribue à la continuité du service public, et peut à ce titre, de façon ponctuelle, remplacer les autres membres de l'équipe pour l'exercice des missions relevant de la compétence du département. L'agent membre de la communauté éducative des collèges joue un rôle éducatif auprès des collégiens dans ses rapports quotidiens notamment au travers de l'exercice de ses missions.
Description du poste (activités)	- Produire et valoriser les préparations culinaires : fabriquer des plats à partir des fiches techniques dans le respect des règles d'hygiène de la restauration collective ; - Composer les menus (en lien avec un plan alimentaire, des fiches techniques, le secrétaire général, la diététicienne...) ; - Maintenir et respecter l'hygiène des locaux et des matériels ; - Gérer les commandes, approvisionnements et stocks avec le contrôle et la validation du secrétaire général et du principal ; - Réceptionner et contrôler les marchandises, vérifier les températures et les quantités ; - Produire, dresser, confectionner et distribuer les repas selon les réglementations et recommandations existantes (HACCP et GEMR/CN...) ; - Réaliser si nécessaire les tâches de cuisinier et d'aide cuisinier : plaquage, préparation des produits, déconditionnement/déboîtage...) ; - Mettre en œuvre des techniques culinaires ; - Proposer les aliments de manière attractive, valoriser la présentation ; - Assurer le service du repas dans le respect des règles d'hygiène en vigueur ; - Participer à l'accompagnement éducatif des convives pendant le temps du repas ; - Respecter les procédures de travail, d'hygiène et de sécurité dans l'utilisation des produits et matériels et effectuer les autocontrôles nécessaires ; - Animer, encadrer, piloter et former les personnels affectés à la demi-pension ; - Evaluer et maîtriser les coûts lors de l'élaboration des menus et préparations culinaires, et les taux de prises ; - Vérifier le bon fonctionnement du matériel et assurer son entretien préventif, repérer et signaler les dysfonctionnements ; - Nettoyer et entretenir la cuisine et le matériel de cuisine selon le plan de nettoyage et de désinfection ; - Respecter et veiller à la mise à jour du plan de maîtrise sanitaire.

Autres missions	- Assurer les petites et grosses plonges ; - Appliquer les règles de sécurité au travail et connaître les mesures à prendre en cas d'accident ; - Entretenir le matériel confié, porter et confier les équipements de protection ; - Participer aux actions de sécurité : exercice incendie, PPMS... ; - Prendre part aux réunions organisées par l'autorité fonctionnelle ou hiérarchique ; - Participer à l'action éducative en tant que membre de la communauté scolaire.
Relations avec les autres services	Le chef de cuisine est en relation avec l'intégralité de la vie scolaire, les élèves, la direction (en premier lieu le secrétaire général), les agents du service général.
Compétences et capacités requises	- Savoir gérer l'activité de restauration, l'organisation de la production et l'encadrement des équipes ; - Concevoir des menus adaptés à l'âge et aux goûts des élèves, à la saison et à la disponibilité des produits ; - Savoir évaluer les coûts et process achats ; - Connaître les règles de l'art culinaire propres à la restauration collective, techniques culinaires, présentation/décoration des plats ; - Connaître les techniques de service en ligne de self ; - Respecter des délais de réalisation des préparations culinaires ; - Veiller au respect de l'équilibre alimentaire (denrées : maîtrise des propriétés physiques, nutritionnelles et diététiques des produits) ; - Maîtriser la gestion des stocks alimentaires, des inventaires, des modes de conservation et règles de déstockage des produits alimentaires ; - Maîtriser les applications informatiques (Presto, excel, word...) - Connaître le cadre réglementaire en matière d'hygiène pour la restauration collective ; - Connaître les modes de conservation, les règles de déstockage des produits périmés et prévoir les besoins de réapprovisionnement (en concertation avec le service intendance) ; - Connaître les bonnes pratiques de manutention ; - Connaître les règles de sécurité dans l'utilisation des produits et des matériels, mesures à prendre en cas d'accident ; - Savoir travailler en équipe et respecter les plannings de production ; - Etre capable de s'adapter aux besoins du service ; - Connaître l'organisation interne de l'établissement e son environnement institutionnel.

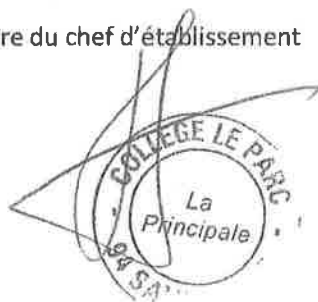
Horaires	Lundi Mardi Jeudi Vendredi : 6h-14h30
	Mercredi : 6h-12h
	40 heures de travail (8.5h par jour, sauf 6h le mercredi)
	La pause déjeuner (30 min) est comprise dans le temps de travail, au même titre qu'une pause de 20 min que vous prenez au moment voulu, et en tenant compte de la continuité de service.
Travail hors temps scolaire (permanences) : 18 jours	Vacances de la Toussaint : 20 et 21 octobre 2025 Vacances de Noel : 22 et 23 décembre 2025 Vacances d'Hiver : 23 et 24 février 2026 Vacances de printemps : 20 et 21 avril 2026 Vacances d'été : 6, 7, 8, 9, 10 juillet 2026 / 25, 26, 27, 28, 31 août 2026

Signature du secrétaire général

Ali KANTARI
Secrétaire Général
Collège Le Parc - Saint-Maur



Signature du chef d'établissement



COLLEGE LE PARC
La Principale

Signature de l'agent



