



Mairie de Cabrières d'Aigues
Rue Poste,
84240 Cabrières d'Aigues
[04 90 77 61 84](tel:0490776184)



Poste de cuisinier en collectivité.

Mission du poste :

- Réaliser, valoriser et distribuer des préparations culinaires.
- Adapter sa relation avec les différents groupes d'enfants (2 ans à 11 ans) et l'équipe pédagogique.
- Gérer les approvisionnements et stockages des produits et denrées.
- Organiser le travail et la production au sein de la cuisine dans le respect des règles en vigueur.

Activités et tâches du poste :

Dans le respect des normes HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point)

• **Réaliser, valoriser et distribuer des préparations culinaires :**

- Préparer les matières premières alimentaires : laver, éplucher, couper, cuire, etc...
- Réaliser les plats et recettes à partir de fiches techniques et contrôler la qualité sanitaire et gustative des préparations.
- Réaliser l'assemblage et le dressage des hors-d'œuvre et des desserts.
- Effectuer la remise en température des plats cuisinés à l'avance.
- Assurer le poste grillade: cuisson des viandes, des légumes et des sauces.
- Rechercher et mettre en œuvre de nouveaux plats, nouvelles denrées ou procédés de fabrication permettant d'améliorer la prestation.
- Participer à l'élaboration des menus dans le cadre de la commission des menus (Directeur, intendant, infirmière, parents d'élèves).

• **Adapter sa relation avec les différents groupes d'enfants (2 ans à 11 ans) et l'équipe pédagogique:**

- Adapter la distribution des repas en fonction des âges
- Faire preuve de pédagogie tout au long du service
- Instaurer un dialogue avec l'ensemble de l'équipe pédagogique et l'ensemble de la hiérarchie.

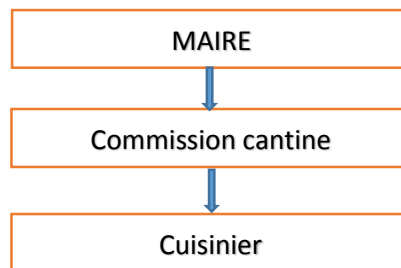
• **Gérer les approvisionnements et stockages des produits et denrées :**

- Elaborer une liste prévisionnelle de produits nécessaires à la réalisation des plats.
- Contrôler l'approvisionnement et la gestion des stocks des produits alimentaires.
- Réceptionner les livraisons de produits alimentaires et contrôler leur conformité (qualité, quantité, température).
- Déterminer les besoins et conseiller sur les produits et matériels à acquérir.
- Préparer et suivre les commandes en fonction des menus établis et du budget du service restauration.
- Contrôler le rangement et le stockage des produits et matériels en fonction des consignes de législation en vigueur.

• **Organiser le travail et la production au sein de la cuisine dans le respect des règles en vigueur :**

- Diriger le personnel de cuisine et répartir les tâches de travail.
- Entretien, nettoyer et ranger les matériels, équipements et locaux utilisés: vérifier le bon fonctionnement du matériel, superviser le nettoyage de la vaisselle, de la salle à manger, de la batterie de cuisine, effectuer l'entretien courant des appareils et installations, nettoyer et vérifier la désinfection quotidienne de la cuisine et du matériel de cuisson, etc...
- Encadrer, organiser et coordonner le travail des agents du service.
- Appliquer les techniques et principes d'hygiène en restauration collective et rendre compte au directeur des anomalies rencontrées.
- Appliquer et faire appliquer les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire et la réglementation sur la sécurité des conditions de travail.

Positionnement hiérarchique :



Relations fonctionnelles :

• **En interne :**

Contact quotidien avec les enfants.

Les agents du service restauration (Agents polyvalents de restauration, aide cuisinier...).

Les agents de l'établissement scolaire (ATSEM, professeur des écoles, animateurs périscolaires agents d'entretien...).

Relations avec la commission cantine et la secrétaire de mairie sur tous les aspects d'achat et de gestion des stocks.

• **En externe :**

Les fournisseurs.

Relations fonctionnelles :

• **Diplomes** CAP Cuisine de collectivité / BP Cuisine

• **Compétences techniques à acquérir :**

Maîtriser les attentes et les besoins nutritionnels des enfants.

Connaître les propriétés des produits agro-alimentaires, leur utilisation en restauration collective et les indicateurs de qualité.

Avoir des connaissances générales des modes de conservation et des règles de déstockage.

Maîtriser les techniques culinaires (gammes de produits, modes de cuisson...).

Savoir lire, comprendre une recette et la convertir en termes de quantité.

Savoir préparer des produits et réaliser des plats.

Savoir présenter et décorer les plats.

Maîtriser les procédures et autocontrôles mis en place dans le cadre de la méthode HACCP.

Maîtriser les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire.

Connaître les risques professionnels propres à la restauration collective ainsi que les normes techniques et de sécurité.

Connaître les notions de base concernant les allergies.

Connaître les principes de nettoyage et de désinfection.

Connaître les techniques de manutention et d'utilisation des matériels et machines.

Savoir animer et diriger une équipe.

Compétences relationnelles :

Sens de l'autorité et capacité à gérer des situations conflictuelles.
Etre ponctuel et assidu.
Etre concentré et attentif.
Savoir organiser son temps.
Etre organisé et méthodique.
Etre capable de s'adapter aux changements de rythme dans le travail quotidien.
Etre rigoureux (notamment dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité alimentaire).
Savoir travailler en équipe.
Etre efficace, réactif et créatif.

Cadre statutaire accessible :

- **Catégorie** : C
- **Filière** : Technique
- **Cadres d'emplois** : Adjoints techniques territoriaux

Moyens mis à disposition:

- Vêtements professionnels adaptés
- Equipements de protection individuelle
- Matériels et produits d'entretien
- Matériels et équipements de cuisine
- Thermomètre

Formation :

- Sensibilisation à la cuisine bio en collectivité et au circuit court.

Conditions et contraintes d'exercice :

- Temps de travail de 28 heures par semaine annualisé.
- Pénibilité physique liée à l'exposition au bruit ainsi qu'aux postures et à la station debout prolongée
- Manipulation de matériels lourds et tranchants
- Exposition fréquente à la chaleur ou au froid
- Responsabilité de la qualité des préparations culinaires
- Port de vêtements professionnels adaptés
- Travail en équipe



Mairie de Cabrières d'Aigues
Rue Poste,
84240 Cabrières d'Aigues
[04 90 77 61 84](tel:0490776184)

