



FICHE DE POSTE

CUISINIER

1- IDENTITE DU POSTE

Finalités du poste : Préparer et cuisiner des mets selon un plan de production culinaire, les règles d'hygiène et de sécurité alimentaires de la restauration collective et la charte qualité du Conseil régional.

Rattachement hiérarchique : L'agent d'encadrement territorial du service restauration

Rattachement fonctionnel : Le chef d'établissement

Filière : Technique	Famille : TECHNIQUE
Cadre d'emplois : Adjoint Technique Territorial des Etablissements d'Enseignements	
Catégorie hiérarchique : C	
Poste d'encadrement : non	
Poste ouvrant droit à NBI : non	
	Domaine : Restauration
	Métier : Cuisinier

2- ACTIVITES

Activités principales	Activités secondaires
<ul style="list-style-type: none"> - Effectuer l'épluchage et le lavage des légumes et des fruits - Préparer les viandes et les poissons (brider, barder, vider, trancher, ...) - Doser et mélanger les produits et ingrédients culinaires - Cuire ou réchauffer les viandes, poissons, légumes, ... - Effectuer l'entretien et le nettoyage du poste de travail, des ustensiles, des équipements ou de la cuisine - Contrôler l'application des règles d'hygiène alimentaire sous le couvert du chef d'établissement 	<ul style="list-style-type: none"> - Organiser le tri des déchets - Préparer des buffets - Organiser des repas thématiques - Assurer le service et la plonge - Elaborer des menus et créer/adapter des recettes - Réceptionner, contrôler les marchandises et les stocker en chambre froide, en réserve, ... - Former des agents aux techniques du métier - Vérifier le bon état du matériel, informer sa hiérarchie de tout dysfonctionnement

La fiche de poste ne décrit pas les activités de façon exhaustive. L'agent peut être amené à réaliser d'autres activités selon les besoins du service.

3- COMPETENCES REQUISES

Savoirs	Savoirs faire	Savoir être
<ul style="list-style-type: none"> - Les techniques culinaires de base, de présentation des plats, - Les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire - Les aliments (caractéristiques, association, préparation) 	<ul style="list-style-type: none"> - Détecter les dysfonctionnements et les signaler - Prendre des initiatives - Organiser son travail et son espace de travail - Appliquer les règles d'hygiène et de sécurité 	<ul style="list-style-type: none"> - Etre réactif, - Etre rigoureux, - Esprit d'initiative - Etre force de proposition - Etre polyvalent

4- DIPLOMES / FORMATIONS / EXPERIENCE REQUISE

CAP cuisinier avec expérience en restauration collective
Méthode ex HACCP, Plan de Nettoyage et de Désinfection
Formation gestes et postures

5- CONTRAINTES DU POSTE

Port d'Équipement de Protection Individuelle (EPI)
Pénibilité : Station debout prolongée, Manutention de charges et exposition à l'hygrométrie, Milieu bruyant, utilisation de produits chimiques, risques biologiques
Utilisation de matériel et d'ustensiles coupants