



Établissement : **Lycée Professionnel Hôtelier La Closerie**  
Adresse : 10 Rue Pierre Loti  
22410 SAINT-QUAY-PORTRIEUX

Coordonnées téléphoniques : 02 96 70 80 70



## **CUISINIER/IÈRE**

Grades de référence : D'Adjoint Technique des Etablissements d'Enseignement de 2<sup>ème</sup> classe (ATEE2) à Adjoint Technique Principal des Etablissements d'Enseignement de 1<sup>ère</sup> classe (ATPEE1)

### **MISSIONS DU POSTE :**

- Répartir et coordonner les activités et diriger les personnels de cuisine en l'absence du chef de cuisine.
- Réaliser les repas et en assurer la distribution (service à table, self, liaison froide, liaison chaude).
- Surveiller et contrôler la préparation des repas et la maintenance des matériels.
- Manipuler des matériels lourds et chauds.
- Mettre en œuvre et respecter les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire HACCP.
- Participer à la remise en état des locaux en fonction des fabrications pendant et hors présence des élèves.

### **COMPETENCES REQUISES :**

- Maîtriser les techniques et règles de l'art culinaire de la restauration collective (qualité, présentation, etc.), de conservation, de reconditionnement.
- Maîtriser les principes et les normes d'hygiène alimentaire en vigueur (HACCP), les règles de sécurité dans l'utilisation des produits d'entretien et des matériels.
- Connaître les règles de gestion des stocks alimentaires.
- Connaître les propriétés et les techniques des produits alimentaires liés aux domaines connexes du métier : viandes de boucherie, charcuterie, pâtisserie, etc.
- Connaître les notions basiques de l'encadrement des personnels.
- Maîtriser l'outil informatique, gestion des stocks.

### **ENVIRONNEMENT DU POSTE**

#### **RELATIONS HIERARCHIQUES**

- L'agent dépend directement de (n+1) (préciser le nom et le grade) : Jean-Paul ETIENNE, ATPE 1

- L'agent encadre directement (n-1) (préciser le nombre d'agents et leurs fonctions) : 4 agents en salle, cuisine et plonge

RELATIONS FONCTIONNELLES

- Au sein de l'Établissement : Gestionnaire, Proviseur, Enseignants, Vie scolaire, Elèves
- Partenaires extérieurs : Entreprises

Lieu de travail : Lycée

Horaires et temps de travail : 1607 h/an - horaires selon nécessité de service – 41h30 hebdomadaires en présence des élèves

Eléments de rémunération :

- Cotation de niveau : 2
- NBI : Le poste n'ouvre pas droit au versement de la NBI

Contraintes spécifiques :

Astreinte de 1<sup>er</sup> niveau :  oui -  non si oui, préciser s'il s'agit d'une astreinte logée ou non :

Autres contraintes :  oui  non si oui, préciser la nature des contraintes :

Logement :  oui  non

Dotation particulière (Équipement de protection, etc.) : Vêtements pour l'entretien général et la cuisine, chaussures de sécurité

**REDACTION DU PROFIL**

Fiche de Poste rédigée par (nom, fonction) : Sylvie JOLY - Gestionnaire

Date : 04/02/2011

Validation du Chef d'Établissement :

**CADRE RESERVE AUX RESSOURCES HUMAINES**

Numéro du Poste : 1217

Date de création du poste :

Nom du dernier occupant : Philippe LE BLANC BOURDOULOUS