



territoire • économie • formation • lycée • transport • environnement & tourisme •
culture & sport • solidarité • europe

Etablissement : **Lycée Bel Air**
Adresse : 7 rue Ernest Renan
BP 8
35190 TINTENIAC

Coordonnées téléphoniques : 02 99 68 02 34



CHEF-FE DE CUISINE (H/F)

Grades de référence : D'Adjoint Technique des Etablissements d'Enseignement de 2^{ème} classe (ATEE2) à Adjoint Technique Principal des Etablissements d'Enseignement de 1^{ère} classe (ATPEE1)

MISSIONS DU POSTE :

- Répartir, coordonner et encadrer les activités des personnels de cuisine.
- Conseiller sur les produits et matériels à acquérir.
- Préparer les commandes et planifier les livraisons
- Réceptionner les livraisons de produits alimentaires et contrôler leur conformité (qualité, quantité) en lien avec le magasinier.
- Proposer la composition des menus, apporter des conseils en matière de diététique et d'hygiène alimentaire et adapter les menus spécifiques (régime, allergies) et en évaluer les coûts.
- Réaliser les repas et en assurer la distribution.
- Surveiller et contrôler la préparation des repas et la maintenance des matériels.
- Gérer, surveiller et contrôler le stock des produits alimentaires et des matériels.
- Mettre en œuvre, respecter et faire appliquer les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire HACCP
- Veiller à la bonne application du Plan de Maîtrise Sanitaire.
- Proposer au gestionnaire les modalités d'intervention sur les travaux à réaliser.
- Effectuer l'évaluation annuelle des agents encadrés.

COMPETENCES REQUISES :

- Maîtriser les propriétés nutritionnelles et diététiques des produits.
- Maîtriser les techniques et règles de conservation, de reconditionnement et d'assemblage.
- Maîtriser les règles de l'art culinaire propres à la restauration collective.
- Maîtriser les principes et les normes d'hygiène alimentaire en vigueur, HACCP (PMS)
- Connaître les règles de sécurité dans l'utilisation des produits d'entretien et des matériels.
- Connaître les mesures à prendre en cas d'accident.
- Connaître les règles de gestion des stocks alimentaires.
- Avoir des notions d'encadrement du personnel
- Maîtriser l'outil informatique, connaissance du logiciel PRESTO

ENVIRONNEMENT DU POSTE

RELATIONS HIERARCHIQUES

- L'agent dépend directement de (n+1) (préciser le nom et le grade) : Mme Nolwenn LEMESTRE-BOULVAIS - Gestionnaire
- L'agent encadre directement (n-1) (préciser le nombre d'agents et leurs fonctions) : un cuisinier

RELATIONS FONCTIONNELLES

- Au sein de l'Etablissement : le proviseur, la gestionnaire, le CPE, les surveillants, l'infirmière, l'ensemble des personnels.
- Partenaires extérieurs : les fournisseurs

Lieu de travail : Lycée Bel Air

Horaires et temps de travail : 1607h

Eléments de rémunération :

- Cotation de niveau : 3
- NBI : Le poste n'ouvre pas droit au versement de la NBI

Contraintes spécifiques :

Astreinte de 1^{er} 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 :

présence d'un internat (restauration matérielle & soif)

Logement : oui non

si oui, préciser s'il s'agit d'un logement attribué par Nécessité Absolue de Service (logement attribué en contrepartie de la réalisation de 1^{er} niveau)

ou s'il s'agit d'un logement attribué par Convention d'Occupation Précaire

Précisez également le type et les éventuelles contraintes liées au logement :

Dotation particulière (Equipements de protection, etc.) : Vêtements de travail et EPI mis à la disposition de l'agent

REDACTION DU PROFIL

Fiche de Poste rédigée par (nom, fonction) : LE MESTRE-BOULVAIS Nolwenn. GESTIONNAIRE.

Date : 6/01/2012

Validation du Chef d'Etablissement :

Pascal HERVE

