



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

Etablissement : Lycée Julien Crozet  
Adresse : 4 rue des Récollets  
56290 PORT LOUIS  
Coordonnées téléphoniques : 02 97 87 17 30

## **CHEF-FE DE CUISINE**

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, 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 (service à table, self, liaison chaude pour les élèves de l'école élémentaire).
- 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) : Sonia PENVEN, SAENES
- L'agent encadre directement (n-1) (préciser le nombre d'agents et leurs fonctions) : 3 AGENTS

#### RELATIONS FONCTIONNELLES

- Au sein de l'Etablissement : magasinier, gestionnaire, proviseur, CPE, surveillants, infirmière, l'ensemble des personnels.
- Partenaires extérieurs : Fournisseurs alimentaires

Lieu de travail : Lycée Julien Crozet PORT LOUIS

Horaires et temps de travail : 1607 heures annuelles

#### Eléments de rémunération :

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

Contraintes spécifiques :

Logement de fonction : non si oui, préciser le type et les éventuelles contraintes liées : Type .....

Dotation particulière (Equipements de protection, etc.) : Dotation Région

### REDACTION DU PROFIL

Fiche de Poste rédigée par (nom, fonction) : Sonia PENVEN, Gestionnaire

Date : 07 février 2011

Validation du Chef d'Etablissement : Vincent SOKOL, Proviseur

### CADRE RESERVE AUX RESSOURCES HUMAINES

Numéro du Poste : 2501

Date de création du poste :

Nom du dernier occupant : VERNIER Fabrice