

## FICHE DE POSTE

### CUISINIER – AGENT DE PRODUCTION

#### Position

Activité générale de l'établissement : Gestion de la restauration scolaire des écoles primaires du 13<sup>e</sup> arrdt

Filière : Technique

Corps : Adjoint technique spécialité restauration

Responsable hiérarchique direct : Chef de la cuisine d'affectation

#### Définition de l'emploi :

Il exécute selon les situations les travaux de préparation des repas, le conditionnement, la répartition. Il assure également le service et le nettoyage du site.

#### Conditions d'exercice du poste

Lieu : Cuisines du 13<sup>e</sup> arrondissement

Horaires : 7h à 14h30 ou 15h (35h ou 37h ou temps partiel)

Relations internes et externes : Assistants techniques, Direction de l'école, animateurs, livreurs, lingerie, maintenance

Conditions d'hygiène et de sécurité : Tenue de travail obligatoire fournie (blouses, tabliers, charlottes, masques, chaussures de sécurité, lunettes de protection, gants). Station debout prolongée, manutention de charges et expositions fréquentes à la chaleur ou au froid.

#### Conditions particulières d'exercice :

- \* Pics d'activités en cas de problèmes techniques ou d'absence de personnels
- \* Disponibilité et adaptabilité aux situations
- \* Mobilité dans tout l'arrondissement

#### Activités principales :

##### **1/ Techniques culinaires :**

- Gestion des matières premières et de la transformation (contrôle DLC, contrôle aspect visuel avant et après ouverture, déconditionnement, décontamination et nettoyage, cuisson, plaquage, découpe et tranchage)
- Utilisation et entretien du matériel de cuisine
- Répartition, allotissement

##### **2/ Distribution, entretien :**

- Mise en place des produits finis
- Service, distribution des repas
- Débarrassage, nettoyage des locaux et du matériel

### **3/ Contrôle qualité :**

- Respect des normes et des procédures HACCP
- Contrôle qualité des matières premières
- Contrôle qualité des produits finis
- Respect des grammages

### **4/ Relationnel**

- Communication avec l'équipe
- Satisfaction des convives (enfants et adultes)

### **Compétences et connaissances professionnelles :**

- \* Niveau CAP et ou expérience minimum de 4 ans
- \* Connaissance des normes HACCP
- \* Connaissance du matériel et des produits en restauration collective
- \* Esprit d'initiative
- \* Capacité relationnelle