

FICHE DE POSTE**DE L'AGENT COMMUNAL DE CONFOLENS****liée à la convention de l'utilisation conjointe
de la demi-pension au collège****AIDE CUISINIER(E)**

Collectivité employeur	Commune de Confolens
Filière / cadre d'emplois	Technique / Adjoints techniques territoriaux
Affectation	Restauration du collège et des écoles de Confolens : cuisines, salles de restauration, plonge du collège et des écoles de Confolens
Qualification exigée	Avoir suivi une formation HACCP
Temps de travail	Temps complet
Relation hiérarchique	Responsable du pôle scolaire et périscolaire de la commune
Relations fonctionnelles	Chef de cuisine du collège, agents départementaux et communaux affectés à la restauration ; enfants des écoles et du centre socioculturel, accompagnateurs des enfants, enseignants

DEFINITION

Placé sous l'autorité fonctionnelle du Chef de cuisine, **l'aide cuisinier(e)** capable de travailler en autonomie, participe aux activités de production de repas, aux missions de distribution et de service des repas, d'accompagnement des convives et d'entretien des locaux et matériels de restauration.

MISSIONS ET ACTIVITES ASSOCIEES

	Activités et tâches du poste
Production culinaire et service	<p>Réaliser des tâches préalables à l'élaboration des mets : lavage, épluchage, coupe,...</p> <p>Réaliser des préparations culinaires simples dans le respect des procédures et des normes d'hygiène et de sécurité : cuisson et découpe des volailles, des rôtis, cuisson des légumes, élaboration des desserts, des gâteaux,...</p> <p>Participer à l'assemblage, le dressage, la finition, la présentation et l'envoi des plats :</p> <ul style="list-style-type: none"> • assaisonnement et dressage des entrées pour les écoliers et les collégiens, dressage et port des plats coté self des écoliers ; • aide à la préparation des repas des enfants du centre socioculturel les mercredis et service des repas.
Maintenance et hygiène	<p>Participer au nettoyage et la désinfection de la cuisine, des locaux annexes, des matériels et équipements dans le respect des procédures et des normes d'hygiène et de sécurité : lavage des murs, fours, sauteuses, tables, sols, plafond, fenêtres, chambres froides, vestiaires, toilettes et grosse plonge batterie (casserolles, marmites, bacs gastro, petits matériels...).</p> <p>Participer au nettoyage de la vaisselle et à la plonge commune.</p> <p>Effectuer les mercredis le nettoyage du self coté écoles et la plonge au self du réfectoire collège.</p> <p>Appliquer les procédures d'entretien précisées dans le plan de nettoyage et de désinfection.</p>

CONDITIONS DE TRAVAIL

Respect impératif des délais de fabrication
 Travailleur pouvant être seul ou en équipe
 Travail s'effectuant à l'intérieur
 Participation aux jours de permanence du collège lors des vacances scolaires

Risques liés à l'organisation du travail

rythme de travail variable
 travail en commun avec des agents d'autres collectivités

Risques physiques :

contraintes thermiques, bruit, port de charges, gestes répétitifs, station debout prolongée et piétinement, manipulation de produits chimiques

Conditions d'hygiène :

hygiène corporelle rigoureuse, suivi des vaccinations à jour, port d'une tenue de travail adaptée à l'activité.

COMPETENCES REQUISES SUR LE POSTESavoirs et savoir-faire : connaissances théoriques, compétences techniques

- Maîtriser les techniques culinaires de base en restauration collective
- Savoir préparer des produits, réaliser et présenter des plats
- Connaître les besoins nutritionnels des enfants
- Savoir lire, comprendre une recette et la convertir en termes de quantité
- Connaître les denrées alimentaires et les indicateurs de qualité
- Maîtriser les procédures et autocontrôles mis en place dans le cadre de la méthode HACCP
- Maîtriser les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire
- Maîtriser les principes de nettoyage et de désinfection en restauration collective
- Connaître les gestes et postures de la manutention
- Connaître les techniques de manipulation et d'utilisation des matériels et machines

Savoir-être : comportement, attitudes, qualités humaines

- Savoir travailler en équipe
- Etre organisé, méthodique, rigoureux, efficace et réactif
- Etre ponctuel et assidu
- Etre sociable, avoir le sens du contact et un langage adapté
- Etre autonome au quotidien dans son travail mais savoir se référer au responsable
- Appliquer les consignes du Chef ou du second de cuisine
- Respecter les règles de travail, d'hygiène et de sécurité en collectivité
- Savoir s'adapter aux différentes situations, aux procédures et aux convives accueillis
- Suivre et respecter les protocoles liés à de situations particulières (COVID-19, ...)
- Savoir tenir à jour ses compétences et ses connaissances, en acquérir de nouvelles

JOURNEE TYPE EN PERIODE SCOLAIRE

<p>Lundi – Mardi Jeudi – Vendredi (collège / écoles)</p>	<p>06h30-10h00 : préparation des entrées + pluche des légumes 10h00 : grosse plonge et découpe des viandes (ou autres) pour les plats des écoliers 11h00 : repas des agents Vers 11h45 : livraison des repas au réfectoire des écoliers et « plonge batterie » 13h15-14h00 : nettoyage cuisine, sols et couloirs 14h00-14h30 : nettoyage et rangement des chariots dans les salles coté écoles</p>
<p>Mercredi (centre socioculturel)</p>	<p>09h30 : préparation des entrées / légumes 10h15 : mettre les plateaux sur les tables et sur la chaine côté self écoles 11h00-11h30 : repas de l'agent 11h30-13h15 : porter les repas et les servir aux enfants du CSC coté self écoles 13h15-17h00 : nettoyage de la ligne de self et du réfectoire coté écoles, plonge vaisselle coté réfectoire collège ; nettoyage des locaux et mise en place pour le lendemain coté self écoles.</p>

<p>Date :</p> <p>Pour la commune, Le Maire</p>	<p>Date :</p> <p>Pour le collège, Le Principal</p>
<p>Date :</p> <p>Pour le Département de la Charente Le Président</p>	<p>Date :</p> <p>Pour le Centre Socioculturel du Confolentais La co-Présidente</p>