

FICHE DE RECRUTEMENT

REFERENT(E) CUISINE/HYGIENE

POSTE OCCUPÉ PAR :

Mission (définition du poste) :

Réceptionne les éléments constitutifs des repas dans le respect des procédures du plan de maîtrise sanitaire. Coordonne, gère les activités de distribution des repas de plonge et de nettoyage Cuisine.

Identification du poste :

Filière : Technique
Catégorie : C
Cadre d'emploi : Adjointes techniques territoriaux
Service : Pôle vie Locale
Lieu de travail : Restaurant scolaire de Beaupreau
Position dans la structure : Rattachement au coordonnateur Restauration scolaire
Temps de travail : 16.83 /35ème
Horaires de travail : Annualisé suivant planning

Activités :

Activités et tâches principales :

Distribution et service des repas

- Contrôler la bonne exécution des procédures et autocontrôles mis en place dans le cadre du plan de maîtrise sanitaire
- Réceptionner les éléments constitutifs des repas dans le respect des procédures du plan de maîtrise sanitaire
- Maintenir en température les préparations culinaires
- Assurer le service des repas dans le respect des bonnes pratiques d'hygiène
- Intégrer les objectifs d'éco-responsabilité dans la gestion du site de distribution des repas (maîtrise des consommations (d'eau et d'énergie, réduction et tri des déchets, etc...))
- Exécute la vaisselle et organise l'espace plonge dans le respect de la marche en avant
- Entretien courant et rangement du matériel utilisé
- Consigner les documents HACCP
- Nettoyer les sols, murs, vitres, mobilier, équipements attenants à la cuisine en fonction du planning de nettoyage
- Communication étroite avec la responsable du restaurant scolaire
- Sécuriser la distribution des PAI

Activités et tâches secondaires :

- Repérer les dysfonctionnements et les signaler au responsable du restaurant scolaire
- Contribuer à maintenir les locaux accueillants
- Renforcer l'équipe de service et d'animation selon les besoins
- Entretien du linge

Compétences requises :

Connaissances :

- De la démarche HACCP
- Des règles de sécurité alimentaire
- Des conditions de remise des repas au consommateur (liaison chaude, liaison froide, liaison directe)
- Des fiches techniques précisant les protocoles de remise en température des denrées alimentaires et indicateurs de qualité
- Des qualités nutritionnelles
- Techniques culinaires de base

- Des allergies alimentaires : projet d'accueil individualisé
- Des règles d'hygiène, de santé et sécurité au travail
- Des règles d'hygiène et de sécurité des locaux entretenus
- Des différents matériaux et support à nettoyer
- Des techniques de procédure de nettoyage
- Des règles d'utilisation et de stockage des produits, des matériels et des machines de nettoyage
- Des gestes et postures de la manutention manuelle
- Des bases de tri sélectif
- Du fonctionnement de la commune et des collectivités territoriales

Savoir-faire :

- Travailler conjointement avec l'équipe de service et la responsable
- Maîtriser les techniques culinaires classiques et techniques culinaires adaptées à la restauration collective
- Maîtriser et respecter le plan de maîtrise sanitaire du restaurant
- Savoir lire et appliquer un PAI (plan d'accueil individualisé)
- Être observateur et à l'écoute des enfants pour identifier leurs besoins
- Savoir évaluer les besoins de l'enfant pendant le repas
- Appliquer les gestes et postures de premiers secours
- Transmettre les informations à sa hiérarchie

Savoir-être :

- Savoir repérer et signaler tout dysfonctionnement concernant la démarche qualité
- Être sensible à la gestion des quantités de déchets
- S'inscrire dans une démarche de sensibilisation au développement durable
- Être dynamique
- Avoir des capacités d'organisation et d'adaptation
- Être rigoureux et avoir le sens du service (respect des délais)
- Être autonome et savoir prendre des initiatives
- Veiller au bien-être physique et psychologique des enfants
- Savoir se rendre disponible, notamment pendant le service
- Rendre compte d'observations et d'activités effectuées
- Avoir l'esprit d'accueil, d'équipe et un bon relationnel
- Être réactif aux diverses situations
- Respecter les règles de discrétion professionnelle et du devoir de réserve

Conditions d'exercice du poste :

Relations :

- **internes** : Avec le personnel du service, le coordonnateur de la restauration scolaire, les autres services de la commune
- **externes** : Avec les élèves et enseignants, avec le prestataire

Conditions particulières, sujétions :

- Travail sur le lieu de distribution des repas : restaurant ou office dans le cadre d'une production centralisée
- Horaires liés aux horaires de service des repas
- Rythme soutenu lors du moment des repas
- Station debout
- Respect des règles d'hygiène et port d'équipements appropriés

Diplôme/habilitation/permis/qualification nécessaire à l'exercice des fonctions :

- CAP cuisine
- Formation protocole HACCP, BPH
- Formation à la prévention des risques liés à l'activité physique (PRAP)
- Permis B

Moyens mis à disposition (humains, matériels, financiers, ...) :

- Téléphone
- Vêtements de travail : blouse, tablier, chaussures, charlotte, gants etc...
- Matériel et produits d'entretien des locaux
- Matériels et équipements liés au système de production (liaison chaude ou froide) et aux types de services (à table, self-service)

Avantages liés au poste :

- régime indemnitaire (Groupe C1)

Avantages liés à la collectivité :

- prime annuelle
- adhésion au CNAS
- participation de l'employeur à la protection sociale prévoyance