



Fiche de poste

Développons ensemble les richesses humaines

Identification

Intitulé du poste	Second de cuisine	Direction	DGA T Direction de l'éducation de la jeunesse et des sports
Intitulé du métier de référence*	Cuisinier	Service	Service gestion des moyens humains des collèges
Nom, prénom du titulaire du poste (s'il est déjà en poste)		Code poste SEDIT*	07PDEC0194
		Code métier*	

*: case remplie uniquement par la DRH

Statut

Catégorie	☐ A ☐ B ☒ C	Titulaire / contractuel	Titulaire / Contractuel
Filière	Technique	Cadre d'emplois	Adjoint technique Adjoint technique territorial des établissements d'enseignement
Grades détenus		Grades possibles	Ensemble des grades des 2 cadres d'emplois

Conditions de travail

Lieu (rattachement administratif principal)	Collège Colbert - Cholet	Travail sur écran (+ de 2h/jour)	☒ Non ☐ Oui
Déplacements (lieux, fréquence...)	☐ Non ☒ Oui - exceptionnellement	Option ARTT	☐ 1 ☐ 2 ☐ 3
Permis de conduire requis	☐ Non ☒ Oui	Astreinte	☒ Non ☐ Oui
Matériel mis à disposition (véhicule, tenue...)	Équipement de protection individuel, matériel...	Délégations de signature	☒ Non ☐ Oui
Conditions de travail particulières (travail le week-end, en soirée, travail en équipe, intempéries...)	☐ Non ☒ Oui	Lesquelles : Travail en équipe, Port de charges, Station debout prolongée, Manutention.	
Règles particulières d'hygiène et de sécurité à respecter ¹ .	☐ Non ☒ Oui	Lesquelles : Plan de maîtrise sanitaire Code du travail : Art. R231-54d. règles générales de prévention du risque chimique. Décret n°2000-542 du 16.06.2000 relatif à l'hygiène et à la sécurité du travail ainsi qu'à la médecine professionnelle et préventive dans la fonction publique territoriale	
Aptitudes physiques requises (le cas échéant)	☒ Non ☐ Oui	Lesquelles :	

¹ En cas de réponse positive, la présente fiche de poste doit être accompagnée d'un document précisant ces règles.

Place dans la hiérarchie et relations de travail

Fonction du supérieur hiérarchique direct (N+1)	Directeur de l'éducation, de la jeunesse et des sports en collaboration avec le chef d'établissement
Titulaire du poste	Hugues des Ligneris
fonction des subordonnés directs (N-1) (nombres de personnes encadrées)	
Réalisation de l'évaluation annuelle du personnel	x NON ☐ OUI

Principaux interlocuteurs au sein des services départementaux	DGA T - DRH
Principaux interlocuteurs à l'extérieur des services départementaux	Services rectoraux Fournisseurs

Contributions du poste à l'activité du Département

Mission	Le second de cuisine doit développer les mêmes missions que le chef de cuisine. Il est apte à le remplacer sur des courtes et moyennes périodes.
---------	--

ACTIVITES LIEES AU POSTE (10 activités maximum)	poids relatif %	niveau de resp ²
Il assure : production culinaire, dressage, finition et présentation des plats, distribution des repas, communication autour du repas, contrôle qualité et quantité des repas, préparation, organisation et animation autour des repas thématiques, gestion des déchets		
S'organise selon la répartition des tâches de cuisine entre les agents, seconde le chef dans la résolution des imprévus (personnel, matériel), accueille les convives, motive l'équipe, contrôle la réalisation des tâches		
Applique et fait appliquer au quotidien les règles d'hygiène et de sécurité : entretien et contrôle le matériel, entretien et nettoyage de tous les locaux de la restauration (salle à manger, self, local préparations froides, local préparations chaudes, plonge...), applique le plan de maîtrise sanitaire, il renseigne les documents de traçabilité obligatoire Il apporte son aide à l'agent d'entretien polyvalent dans certaines de ses missions : épluchage et préparation des fruits et légumes par exemple		
Il seconde le chef dans la gestion administrative : rédaction des fiches techniques de recettes, réception et rangement des produits et marchandises, gestion et suivi des stocks alimentaires. Il doit être capable d'assurer la continuité du service de restauration pendant les absences du chef.		
S/C du chef d'établissement, du gestionnaire et en concertation avec le cuisinier en chef, il participe à l'élaboration des menus, aux relations fournisseurs et au suivi des commandes		

² Niveau de responsabilité :

I - décide, est responsable de / II - propose, élabore, définit, participe à / III - exécute, met en œuvre.

COMPETENCES LIEES AU POSTE

Savoirs (connaissances théoriques)	Connaissance des règles d'hygiène et de sécurité alimentaire (Plan de Maîtrise sanitaire, HACCP, guide des bonnes pratiques d'hygiène...) Connaissance des notions d'équilibre alimentaire Connaissance des produits agro-alimentaires Maîtrise de l'outil informatique Bonne pratique des gestes et postures
---------------------------------------	---

Savoir-faire (lié à l'expérience pratique)	Savoir appliquer le plan de maîtrise sanitaire et le faire respecter aux agents du service de restauration Savoir préparer un repas en fonction des usagers Savoir gérer le temps pour servir à l'heure prévue Être créatif dans la variété des menus et l'animation des repas Savoir utiliser et entretenir les matériels Savoir éduquer au goût Savoir maîtriser les coûts
---	--

Savoir procédural (procédures)	Maîtrise du plan de maîtrise sanitaire (guide des bonnes pratiques d'hygiène, protocole HACCP...) Connaissance des principes de sécurité Respecter les règles de sécurité
-----------------------------------	---

Savoir relationnel (relations humaines)	Savoir travailler en équipe Savoir accueillir les convives Sens relationnel (agents, direction, fournisseurs, convives...)
--	--

Document élaboré par :	DGA T - DEJS	Le	
------------------------	--------------	----	--