

FICHE DE POSTE – LA POUZAQUE

CUISINIER ÉCONOME

AGENT : Richard AVISOU

Filière : Restauration

Indice ECLAT du poste : 300 (groupe D)

Quotité de travail : 115 heures (78,8%)

SERVICE : Restauration

Mission principale du service :

- Confectionner les repas pour les usagers de l'association

Composition du service :

- Un cuisinier économe en CDI
- Un cuisinier occasionnel selon le besoin
- Des agents polyvalents pour le service et la plonge

MISSIONS DU POSTE :

Mission globale :

- Réaliser, valoriser et distribuer des préparations culinaires.
- Gérer les approvisionnements et stockages des produits et denrées.
- Organiser le travail et la production au sein de la cuisine dans le respect des règles en vigueur.

Contexte :

- Les missions s'inscrivent dans un contexte d'éducation à la nature et de cohérence environnementale

MISSION 1 : Réaliser et valoriser des préparations culinaires.

- Préparer les matières premières alimentaires : laver, éplucher, couper, cuire, etc...
- Réaliser les plats et recettes à partir de fiches techniques
- Contrôler la qualité sanitaire et gustative des préparations.
- Réaliser l'assemblage et le dressage des hors-d'œuvre et des desserts.
- Effectuer la remise en température des plats cuisinés à l'avance.

Compétences et diplômes requis spécifiques

Maîtrise des techniques culinaires et les équipements à disposition, CAP cuisine ou équivalent

MISSION 2 : Gérer les approvisionnements et stockages des produits et denrées.

- Élaborer des menus conformes aux valeurs et aux objectifs de l'association.
- Organiser et garantir la fourniture de plats de substitution pour les régimes alimentaires particuliers
- Commander les produits alimentaires nécessaires à la réalisation des plats en respectant le budget alloué.
- Réceptionner les produits alimentaires et contrôler leur conformité (qualité, quantité, température).
- Contrôler l'approvisionnement et gérer les stocks des produits alimentaires.
- Contrôler le rangement et le stockage des produits et matériels.

Compétences et diplômes requis spécifiques

Compétences en nutrition, capacités d'organisation matérielle et budgétaire, connaissance du cadre réglementaire.

MISSION 3 : Organiser le travail et la production du service restauration.

- Organiser et diriger le travail des agents du service.
- Appliquer et faire appliquer les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire.
- Assurer la bonne distribution des régimes alimentaires particuliers (allergies, PAI, végétarien, ...)
- Entretien, nettoyer et ranger les matériels, équipements et locaux utilisés.
- Rendre compte sans délai des anomalies constatées.

Compétences et diplômes requis spécifiques

Maîtrise des règles HACCP, organisation du service et encadrement des agents auxiliaires.

MISSION 4 : Communiquer et innover.

- Valoriser par les menus la qualité environnementale et nutritionnelle des repas.
- Informer les usagers sur les préparations servies : nutrition, provenances, labels, préparation, etc.
- Rencontrer et prospecter les fournisseurs pour améliorer la prestation de restauration.
- Rechercher et mettre en œuvre de nouvelles préparations, denrées et procédés de fabrication.
- Déterminer les besoins et conseiller sur les produits et matériels à acquérir.

Compétences et diplômes requis spécifiques

Qualités relationnelles avec le public et les fournisseurs, capacité d'innovation et de recherche

Particularités du poste :

- Horaires : irréguliers avec amplitude variable selon les besoins du service (programmation des accueils)
- Astreintes : par roulement de tous les salariés pour les Gestions Libres.
- Déplacements : sur Ordre de Mission, pour des achats ou des rencontres avec des fournisseurs.
- Difficultés : Poste doté d'une grande autonomie et de larges responsabilités. Les besoins sont définis par le directeur en fonction des groupes accueillis. Pénibilité physique liée à l'exposition au bruit ainsi qu'aux postures et à la station debout prolongée. Manipulation de matériels lourds et tranchants. Exposition fréquente à la chaleur ou au froid.

Aménagement de l'espace du poste et Moyens du poste :

- Moyens humains :
- Moyens matériels : Equipements de protection individuelle, matériels et équipements de cuisine, matériels et produits d'entretien
- Espace de travail : locaux dédiés (cuisine, réserve)

Positionnement de l'agent dans l'organigramme :

- Positionnement hiérarchique : Sous l'autorité du directeur
- Autres liens fonctionnels du poste : coordination avec les agents de service, le service animation, la gestion.

COMPETENCES REQUISES

TITRES ET DIPLOMES :

CAP cuisine ou équivalent

Normes et réglementations hygiène et sécurité (HACCP)

SAVOIRS :

Connaissance de la diététique et des produits respectueux de l'environnement

SAVOIRS-FAIRE techniques et méthodologiques :

Maîtriser les techniques culinaires

Gérer un stock et un budget

SAVOIRS-ÊTRE :

Consulter et rendre compte au directeur pour toute décision importante

Collaborer avec bienveillance avec les autres salariés

Communiquer avec les usagers pour valoriser la restauration

Coopérer avec les fournisseurs

Date de la dernière mise à jour : 16 novembre 2022

Signature de l'agent	Signature du directeur	Signature du président