

FICHE DE POSTE DE CUISINIER

IDENTIFICATION

Intitulé du poste :	Cuisinier
Rattachement :	Pôle Restauration municipale - Service Cuisine centrale
Localisation géographique :	Restauration municipale - 10 rue de Verdun - 76160 Darnétal
Situation statutaire :	Adjoint technique principal
Temps de travail :	<input type="checkbox"/> Temps complet <input type="checkbox"/> Temps non-complet <input checked="" type="checkbox"/> Autre : 38h --/35 ^{ème}
Définition générale du poste :	Produit et valorise les préparations culinaires à partir de fiches techniques et dans le respect des règles d'hygiène alimentaire

ACTIVITES *

Activités principales :	Décartonner et déconditionner les produits stockés Produire et valoriser les préparations culinaires à partir de fiches techniques et dans le respect des règles d'hygiène alimentaire Conditionner et refroidir les préparations Stocker les produits finis Tracer les différentes opérations de préparations conformément à la méthode H.A.C.C.P. Maintenir et entretenir le matériel et les locaux dans le respect du plan de nettoyage et de désinfection
Activités occasionnelles :	Participer aux prestations « fêtes et cérémonies » de la commune

** Les activités recensées dans cette fiche de poste ne sont pas exhaustives*

SAVOIRS

Savoirs/compétences :	Titulaire d'un CAP/BEP restauration Connaissance des techniques de cuisine collective et de la liaison froide Connaissance des techniques d'hygiène et de sécurité alimentaire Connaissance des techniques, produits et matériels de nettoyage Permis B
Savoir-faire :	Capacité à organiser son travail Polyvalence
Savoir-être :	Sens du travail en équipe Qualités relationnelles

LIENS FONCTIONNELS

Supérieur hiérarchique direct : La Directrice du pôle et le chef de cuisine

Lien direct avec les élus : Non

Autres liens fonctionnels : Non

CONDITIONS D'EXERCICE

Travail d'équipe avec 1 chef de production, 3 cuisiniers, 4 aides de cuisine, 1 magasinier, 2 livreurs et 3 livreurs (portage des repas à domicile)

Temps de travail de : 38h par semaine avec 17 R.T.T. par an

Horaires à tour de rôle entre les cuisiniers :

Poste démarrage Cuisson

Horaires :	Matin		Après-midi	
	Début	Fin	Début	Fin
Lundi	06h00	14h06	--h--	--h--
Mardi	06h00	14h06	--h--	--h--
Mercredi	06h00	14h06	--h--	--h--
Jeudi	06h00	14h06	--h--	--h--
Vendredi	06h00	14h06	--h--	--h--
Samedi	--h--	--h--	--h--	--h--

Poste plonge/sorties journalières

Horaires :	Matin		Après-midi	
	Début	Fin	Début	Fin
Lundi	06h30	14h36	--h--	--h--
Mardi	06h30	14h36	--h--	--h--
Mercredi	06h30	14h36	--h--	--h--
Jeudi	06h30	14h36	--h--	--h--
Vendredi	06h30	14h36	--h--	--h--
Samedi	--h--	--h--	--h--	--h--

Poste finalisations des cuissons

Horaires :	Matin		Après-midi	
	Début	Fin	Début	Fin
Lundi	07h00	15h06	--h--	--h--
Mardi	07h00	15h06	--h--	--h--
Mercredi	07h00	15h06	--h--	--h--
Jeudi	07h00	15h06	--h--	--h--
Vendredi	07h00	15h06	--h--	--h--
Samedi	--h--	--h--	--h--	--h--

Nb : Pause de 15 minutes le matin et pause déjeuner de 30 minutes.

MOYENS MATERIELS DU POSTE

Matériel et ustensiles adaptés au travail dans une cuisine centrale travaillant en liaison froide

Matériels et produits adaptés à l'entretien d'une cuisine centrale

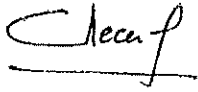
Darnétal, le 12 septembre 2018

Fiche de poste approuvée par :

Le Maire,

Le Directeur Général des services,

La Directrice du pôle,

A handwritten signature in black ink, appearing to read 'C. Lecap', with a horizontal line underneath.

Fiche de poste notifiée à l'agent le :

Signature de l'agent précédée de la mention
« lu et approuvé »

