



SECOND DE CUISINE PRINCIPAL

Fiche de poste type - Répertoire des métiers

Famille d'activités professionnelles spécifique aux CROUS: restauration

Référence dans les emplois ITRF

BAP G

Emploi type : CHEF DE CUISINE / CUISINIER (G4B49)

Classement statutaire dans le corps d'accueil, ITRF ou DAPOOUS:

Technicien ou agent de maîtrise (AM 6)

Mission:

- cuisiner et seconder le chef de cuisine qu'il peut être appelé à suppléer.

Activités principales :

- Sous l'autorité du chef de cuisine, participer directement à la réalisation des recettes et des menus,
- Coordonner et encadrer les personnels qui travaillent en cuisine et dans les différents services,
- En l'absence du chef de cuisine, le suppléer,
- Assurer les activités de traiteur,
- Assumer la responsabilité des tâches que lui délègue le chef de cuisine,
- Participer et veiller à l'entretien des matériels et des locaux de cuisine,

Dispositions communes relatives à la continuité et aux nécessités du service public

Dans le cadre de ses missions et lorsque la continuité du service est engagée, l'agent peut être appelé, dans la prolongation cohérente de ses activités principales, à se voir confier toute autre tâche de production en cuisine et de distribution.

Dans les cas particuliers de sous-service, ou dans les cas exceptionnels (notamment urgence et remplacement) de rupture de service, l'agent peut être amené temporairement, sur décision de l'autorité de gestion de proximité, à exercer des activités relevant du même emploi-type de qualification comparable et sous réserve des aptitudes, des compétences et de formation requises par celui-ci.

Lorsque les fonctions temporairement occupées le justifient, un complément indemnitaire égal à la différence de rémunération de celles-ci avec celles ordinairement occupées par l'agent lui est versé au *prorata temporis*.

Compétences attendues (notamment pour le recrutement et l'affectation dans le réseau des œuvres):

- Savoir-faire culinaire,
- Connaissance des règles d'hygiène générale, hygiène et diététique alimentaires et normes de sécurité en vigueur,
- Connaissance des techniques de conservation, de conditionnement et de reconditionnement et d'assemblage,
- Aptitude à manager une équipe,
- Connaissance des méthodes d'animation d'une équipe,
- Connaissance des matériels et des nouveaux modes de restauration,
- Mise en œuvre des fiches techniques.

Formations:

- Mise à jour des connaissances culinaires,
- Gestion des menus,
- Informatique,
- Hygiène, santé et sécurité au travail,
- Economie d'énergie,
- Habilitation électrique,
- Gestuelle et ergonomie,
- Utilisation des logiciels « métiers ».

Fiche de poste type Dispositions spécifiques aux fiches de poste individuelles

Référence dans les emplois ITRF

BAP G

Emploi type : CHEF DE CUISINE / CUISINIER (G4B49)

Classement statutaire dans le corps d'accueil, ITRF ou DAPOOUS:

Technicien ou agent de maîtrise (AM 6)

Caractéristiques spécifiques du poste :

Sécurité :

- Suivre le PMS et le maîtriser, doit pouvoir suppléer le chef de cuisine en son absence et répondre lors de contrôles sanitaires par les instances.

Production / Distribution :

- Générer les productions et utiliser les outils informatiques « métiers » et bureautiques (excel, messagerie électronique...)
- Manager les équipes
- Veiller au bon déroulement du service,
- Tenir et animer ponctuellement un pôle de distribution pendant le service (pâtes, pizzas, grillade, self ou autre en cas de nécessité)
- En cas de besoin, dresser les plats et servir les usagers
- Faire approvisionner les armoires chaudes.

Entretien du matériel et des locaux :

- Participe et fait nettoyer et remettre en état le matériel de cuisson et la cuisine selon le plan de nettoyage
- Participe et fait nettoyer et remettre en état le matériel de distribution et le sol de la zone de distribution après le service,
- Vérifie et émerge les autocontrôles.

Entretien et nettoyage des locaux :

- Fait nettoyer les locaux, intérieur, extérieur, les abords du bâtiment, terrasses, parvis, parking et voies de circulation sous la responsabilité de l'établissement.

Site :

Site La Rochelle

Structures habituelles d'affectation :

Cuisine centrale du RU République

A titre occasionnel et fonctionnel, Ru Vespucci, Brasserie Antinéa / de service restauration - traiteur

Rattachement administratif et fonctionnel :

Site La Rochelle – Niort

Caractéristique du régime indemnitaire :

Le 14/02/2022

La directrice de site


K. PELTIER