

### Caractéristiques du poste :

Conditions d'accès	
Métier : cuisinier	Diplôme ou équivalence : titulaire d'un CAP cuisine
Filière(s) concernée(s) : technique	Cadre d'emploi : C
Emploi repère : chef de cuisine Classification associée : IV.3	Grade : adjoint technique principal de 2 <sup>ème</sup> classe à agent de maîtrise principal
Encadrement : <input checked="" type="checkbox"/> oui <input type="checkbox"/> non Nombre de personnes à encadrer fonctionnellement : 2 (second et aide de cuisine) + 4 (personnels du service général lorsqu'ils interviennent au service de restauration) + 2 (encadrement fonctionnel des agents communaux lorsqu'ils interviennent au service de restauration )	Encadrant de direction <input type="checkbox"/> Encadrant de service <input type="checkbox"/> Encadrant de proximité <input checked="" type="checkbox"/>
NBI : <input checked="" type="checkbox"/> oui <input type="checkbox"/> non (nombre points + rubrique)	Nombre de points : 15
Localisation administrative et géographique	
Adresse de la direction : 10 rue de Kerivoal – Quimper	
Lieu d'affectation de l'agent : Collège Louis Hémon PLEYBEN	Résidence administrative du poste : 6, place Pierre Cloarec 29190 PLEYBEN

### Descriptif du poste :

#### **Contexte du poste :**

Le collège Louis Hémon accueille 244 élèves, dont 232 demi-pensionnaires accueillis sur 5 jours.

Vous travaillerez au sein d'une équipe de 7 agents techniques correspondant à 6.5 Equivalents Temps Plein : 1 chef de cuisine (dont ce poste fait l'objet du recrutement) - 1 second de cuisine – 1 agent de maintenance et 4 agents d'entretien et 2 agents communaux durant la pause méridienne.

La restauration scolaire est mutualisée avec la commune de Pleyben. Dans ce cadre, le collège accueille dans un réfectoire dédié 188 écoliers (de 2 à 10 ans) et environ 20 enfants du centre de loisirs le mercredi. Deux agentes municipales sont aides de cuisine et deux personnes sont présentes pour la distribution des repas et le nettoyage du self après le service.

Environ 450 repas (sauf le mercredi) sont produits et servis sur place.

#### **Emploi du temps prévisionnel :**

Dans le cadre de la double hiérarchie, l'organisation du travail des agents techniques départementaux relève de l'autorité fonctionnelle assurée par le gestionnaire par délégation du chef d'établissement.

De façon générale et à titre indicatif, la prise de poste peut être fixée dès 6h-6h30. Le service peut se terminer en milieu d'après-midi, voire en début de soirée vers 18 heures. Au collège Louis HEMON et pour ce poste, les horaires prévisionnels sont, sous réserve de modification ultérieure : lundi et mercredi : 06h00 à 11h15 puis 11h45 à 15h00 ; mardi et jeudi : 06h00 à 11h15 puis 11h45 à 15h30 ; vendredi : 06h00 à 11h15 puis 11h45 à 14h25.

Afin d'assurer la continuité du service, les agents d'entretien sont amenés à travailler en roulement aux services du matin et de l'après-midi. La périodicité de la rotation est déterminée par le collège en concertation avec les agents.

Le planning de travail des agents techniques des collèges est annualisé. Le cycle de travail est composé d'un temps de présence élèves et d'un temps de vacances scolaires défini selon le calendrier officiel fixé chaque année par le Ministère de l'Education nationale. Les agents techniques des collèges sont amenés à réaliser des services vacances correspondant généralement à 1 ou 2 jour(s) de travail pendant les vacances scolaires et jusqu'à 2 semaines pour les vacances scolaires estivales. De plus, une fois par an, à l'occasion des journées portes ouvertes des établissements scolaires, les agents techniques des collèges peuvent être amenés à travailler le samedi matin ou un vendredi en soirée.

La politique de restauration scolaire du Département du Finistère met l'accent sur la qualité des repas, en privilégiant l'utilisation de produits biologiques et locaux, en proposant des repas végétariens, et surtout en conservant une production « fait maison », avec des unités de production dans les collèges, et des liaisons chaudes vers quelques services de restauration satellite. Un bouclier tarifaire limite le coût des repas pour les élèves boursiers. D'autre part, le Département investit pour moderniser les équipements des services de restauration. Outre les plans de formation, un technicien restauration accompagne les collèges et les équipes de cuisine pour atteindre les objectifs de la loi Egalim et de la politique départementale de restauration scolaire. Un forum des chefs de cuisine des collèges est organisé chaque année et un espace collaboratif leur permet des échanges réguliers entre pairs.

Missions :	Activités :
Gérer la production de prestations de restauration	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Mettre en place un plan alimentaire respectant les règles du GEMRCN et de fréquence de présentation des plats</li> <li>- Élaborer les menus à partir du plan alimentaire (équilibres alimentaires et nutritionnels)</li> <li>- Aider à la mise en place d'une commission restauration et porter une partie de l'animation</li> <li>- Produire et valoriser les préparations culinaires</li> <li>- Organiser la distribution, en mode self linéaire ou self participatif (selon l'organisation du collège)</li> <li>- Travailler en intégrant les orientations du plan National Nutrition Santé : baisse de la consommation de lipides, maîtriser les apports en sel, baisser la part en sucre dans les préparations...</li> <li>- Mettre en place et pérenniser les actions de réduction du gaspillage alimentaire à partir du guide de lutte contre le gaspillage alimentaire en restauration collective</li> </ul>
Gérer les approvisionnements	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Préparer les commandes et planifier les livraisons en respectant les marchés publics et la centrale régionale Breizh Achats</li> <li>- Développer les approvisionnements locaux en concertation avec le secrétaire général et via l'utilisation de la plate-forme Agrilocal,</li> <li>- Augmenter la part de bio et des produits labellisés dans les achats tout en maîtrisant le budget,</li> <li>- Réceptionner et contrôler les denrées</li> <li>- Gérer informatiquement les stocks de produits alimentaires (inventaire)</li> <li>- Gérer les stocks de matériel</li> </ul>
Assurer la maintenance et l'hygiène des locaux et des matériels	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Tenir à jour et faire vivre le plan de maîtrise sanitaire et appliquer la méthode HACCP</li> <li>- Veiller à la maintenance et à l'entretien des équipements du service restauration</li> <li>- Développer une démarche éco-responsable en matière de gestion des déchets</li> <li>- Assurer l'entretien de la cuisine et la grosse plonge</li> <li>- Participer le cas échéant à l'entretien des salles à manger et à la petite plonge</li> </ul>

Assurer un management opérationnel/gestion d'équipe	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Organiser le travail des agents au sein du service de restauration y compris en travaillant sur une organisation en mode doux (menus allégés...) en cas d'absences</li> <li>- Encadrer et coordonner le travail de toute l'équipe de restauration y compris les agents intervenant en plonge et en entretien de la restauration</li> <li>- Veiller au respect des règles de sécurité et d'hygiène par les personnels, notamment le port d'une tenue règlementaire et des EPI nécessaires</li> <li>- Veiller à l'information et à l'inscription en formation des personnels intervenants en restauration en lien avec le secrétaire général</li> <li>- Veiller au développement des compétences de l'équipe en vue d'assurer la continuité de service et en portant une attention particulière à l'accompagnement du second de cuisine pour lui permettre d'assurer l'intérim en toutes circonstances (si présence d'un second de cuisine dans l'équipe)</li> <li>- Mettre en œuvre le principe de solidarité lorsque c'est nécessaire pour assurer la continuité du service public : au sein de l'équipe, ou entre établissements, lorsque la Direction de l'éducation le demande en application du Niveau de service public</li> </ul>
Assurer un management opérationnel/sécurité	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Respecter et mettre en œuvre les règles d'évacuation, de mise en confinement et de sécurité au sein du service restauration</li> <li>- Informer systématiquement le gestionnaire et/ou l'agent de maintenance des problèmes rencontrés lors du service</li> </ul>
Participer à la politique départementale de restauration scolaire	<ul style="list-style-type: none"> <li>- S'appuyer sur l'espace collaboratif des cuisiniers (échange d'expériences, d'informations et de pratiques...)</li> <li>- Participer au forum des cuisiniers afin de se tenir informé des enjeux de la politique restauration du Département et harmoniser les pratiques au niveau départemental</li> <li>- Contribuer, suivant les demandes de la Direction de l'éducation, à la mise en valeur des actions menées, par exemple, dans le cadre d'évènements organisés par la collectivité</li> </ul>

<b>Activités spécifiques</b>	Néant
------------------------------	-------

**Santé sécurité au travail**

**Chaque agent doit prendre soin de sa santé et veiller à sa sécurité et celle des autres personnes présentes sur le lieu de travail. Il doit respecter les instructions et consignes fixées par son responsable.**

**L'encadrant veille à la santé et sécurité des agents placés sous son autorité et met en œuvre la démarche prévention au sein de son périmètre d'intervention.**

## Compétences :

Niveau requis à la prise de poste*	Niveau attendu*
------------------------------------	-----------------

Savoir faire (compétences métier)	Concevoir des menus adaptés aux besoins nutritionnels du public en respectant le GEMRCN	Niveau : 3	Niveau : 4
	Concevoir et utiliser les fiches techniques et mettre en œuvre les techniques culinaires dans le respect des règles d'hygiène – maîtriser la méthode HACCP	Niveau : 4	Niveau : 4
	Planifier et gérer les stocks	Niveau : 3	Niveau : 4
	Garantir le bon fonctionnement du matériel	Niveau : 3	Niveau : 4
	Maîtrise de l'outil informatique : outils bureautiques, logiciels de gestion des stocks, fiches techniques, connaissance d'EMapp et EASILYS appréciée	Niveau : 2	Niveau : 4
	Définir et mettre en œuvre les procédures d'entretien du plan de nettoyage et de désinfection	Niveau : 3	Niveau : 4
	Animer et encadrer une équipe	Niveau : 2	Niveau : 4

Savoir être (compétences comportementales)	Savoir organiser son travail, en coordination avec d'autres en prenant en compte les contraintes pour un fonctionnement optimal de son poste.	Niveau : 3	Niveau : 4
	Savoir anticiper les besoins, faire des prévisions dans un contexte donné Etre capable de prendre des initiatives dans son domaine de compétence.	Niveau : 3	Niveau : 4
	Savoir faire appliquer des objectifs à une équipe Savoir communiquer et travailler en équipe avec tous les personnels Etre réceptif vis-à-vis des autres, s'assurer que les consignes sont comprises	Niveau : 2	Niveau : 4
	S'adapter rapidement à des évolutions de matériel, de techniques et aux contraintes particulières nécessaires pour les besoins du service	Niveau : 3	Niveau : 4
	Savoir évaluer régulièrement ses capacités et connaissances, analyser ses erreurs de manière constructive, identifier ses marges de progrès et exprimer ses besoins et souhaits en matière de formation	Niveau : 2	Niveau : 4

<u>Niveau 1</u> Notions/Débutant	<u>Niveau 2</u> Travail en semi autonomie/Qualifié	<u>Niveau 3</u> Maîtrise	<u>Niveau 4</u> Expertise
-------------------------------------	--	-----------------------------	------------------------------

## **Conditions d'exercice :**

Exigences du poste :	Temps plein <input checked="" type="checkbox"/>  Le temps de travail est annualisé.  L'appartenance au collectif de travail de l'établissement implique une solidarité et une polyvalence des agents afin d'assurer la continuité de la mission de service public départemental.  Suivi des formations, habilitations, réglementations obligatoires ainsi que leur recyclage.
Moyens mis à disposition : (préciser les spécificités liées au poste)	Équipement informatique : Ordinateur imprimante <input checked="" type="checkbox"/> Photocopieur <input checked="" type="checkbox"/> Téléphone <input checked="" type="checkbox"/> Téléphone portable <input type="checkbox"/>  Véhicule de service en pool <input type="checkbox"/> Véhicule de service affecté <input type="checkbox"/>  Éléments nécessaires pour effectuer sa mission : Permis B : Oui <input checked="" type="checkbox"/> Non <input type="checkbox"/> Utilisation du véhicule personnel pour les besoins du service : Oui <input type="checkbox"/> Non <input checked="" type="checkbox"/>
Environnement lié au poste de travail	Situation : RDC <input checked="" type="checkbox"/> étage : <input type="checkbox"/> Accessibilité des locaux : ascenseur <input type="checkbox"/> Bruit, chaleur et humidité à la plonge Station debout prolongée
Télétravail	<input checked="" type="checkbox"/> oui selon les nécessités de service <input type="checkbox"/> non

### Pour rappel :

- La fiche de poste est susceptible d'évoluer
- Tout agent est soumis à des droits et obligations (sens du service public, esprit d'équipe, professionnalisme, capacité d'adaptation, devoir de réserve)