

Caractéristiques du poste :

Conditions d'accès	
Métier : aide de cuisine	Diplôme ou équivalence :
Filière(s) concernée(s) : technique	Cadre d'emploi : C
Emploi repère : aide de cuisine Classification associée : Missions opérationnelles, exécution et production de services	Grade : adjoint technique, adjoint principal de 2 ^{ème} classe, adjoint principal de 1 ^{ère} classe
Encadrement : <input type="checkbox"/> oui <input checked="" type="checkbox"/> non Nombre de personnes à encadrer :	Encadrant de direction <input type="checkbox"/> Encadrant de service <input type="checkbox"/> Encadrant de proximité <input type="checkbox"/>
NBI : <input type="checkbox"/> oui <input checked="" type="checkbox"/> non (nombre points + rubrique)	Nombre de points : ...
Localisation administrative et géographique	
Adresse de la direction : 10 rue de Kerivoal – Quimper	
Lieu d'affectation de l'agent : collège Kervihan	Résidence administrative du poste : 29170 Fouesnant

Descriptif du poste :

Contexte du poste :

Le collège Kervihan de Fouesnant accueille 700 élèves, dont 685 demi-pensionnaires accueillis sur 5 jours. Vous travaillerez au sein d'une équipe de 14 agents techniques correspondant à 13 Equivalents Temps Plein : 1 chef de cuisine - 1 second de cuisine – 2 aides cuisine (dont 1 objet du recrutement) - 1 agent de maintenance et 8 agents d'entretien (dont 1 agent est à ½ temps en maintenance) – 1 agent d'accueil.

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 secrétaire général par délégation du chef d'établissement.

De façon générale et à titre indicatif, la prise de poste peut être fixée dès 6h20. Le service peut se terminer en milieu d'après-midi, voire en début de soirée vers 18 heures. Au collège Kervihan et pour ce poste les horaires prévisionnels seraient, sous réserve de modification ultérieure : de 6h20 à 15h50 (sauf mercredi, fin 13h15). 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'Éducation 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.

Fonction du supérieur hiérarchique : Directrice adjointe de l'Éducation

Fonction du supérieur fonctionnel : Principal et, par délégation, secrétaire général du collège

Mise à jour le : 02/06/2026

version janvier 2026

Missions :	Activités :
Aider à la préparation des repas	- Aider le(s) cuisinier(s) pour la préparation des repas
Participer à la distribution des repas	- Aider le(s) cuisinier(s) dans la distribution des plats - Réapprovisionner le self - Participer à la surveillance du service - Participer à l'information des convives
Participer à l'entretien du service de restauration	- Participer à l'entretien de la cuisine : nettoyage du gros matériel et du sol, nettoyage et rangement de la vaisselle - Participer à l'évacuation des déchets et au tri sélectif - Participer à la plonge le cas échéant - Participer à l'entretien du réfectoire le cas échéant
Respecter et appliquer la démarche HACCP et le PMS	- Mettre en œuvre la marche en avant - Satisfaire à la méthode HACCP dans toutes les étapes de la confection des plats - Contribuer à l'enregistrement des données de contrôle sous la responsabilité du chef - Respecter et appliquer le plan de nettoyage et de désinfection
Veiller au bon fonctionnement du collège en insistant sur l'aspect sécurité	- Informer systématiquement le chef de cuisine des problèmes rencontrés lors du service

Activités spécifiques	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.

Compétences :

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

Savoir faire (compétences métier)	Préparer les plats conformément aux instructions	Niveau : 1	Niveau : 3
	Appliquer les fiches techniques et mettre en œuvre les techniques culinaires dans le respect des règles d'hygiène	Niveau : 2	Niveau : 3
	Maîtriser la méthode HACCP et le PMS	Niveau : 2	Niveau : 3
	Appliquer les procédures d'entretien précisées dans le plan de nettoyage et de désinfection	Niveau : 3	Niveau : 3
	Garantir le bon fonctionnement du matériel	Niveau : 1	Niveau : 2
	Seconder le cuisinier dans la planification et la gestion des stocks (collège fonctionnant sans 2 nd)	Niveau : 1	Niveau : 3

Fonction du supérieur hiérarchique : Directrice adjointe de l'Éducation

Fonction du supérieur fonctionnel : Principal et, par délégation, secrétaire général du collège

Mise à jour le : 02/06/2026

version janvier 2026

