|  | **COMMIS DE CUISINE** | | | | | |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  | |  | | |  |
| **Filière** | **Cadre d’emploi** | **Supérieurs hiérarchique** | | | **Groupe de fonction RI** | |
| Technique | Adjoint technique | Directrice enfance jeunesse citoyenneté | | Gestionnaire REMM |  | |
|  |  | | | | | |
| **Missions du poste** | * Participation aux missions de réception des marchandises * Participation aux activités de production de repas * Participation aux missions de distribution des repas * Entretien des locaux et matériels de restauration | | | | | |

|  |  |
| --- | --- |
| **Activités et taches principales du poste** | **Participation aux missions de réception des marchandises**  Rangement des marchandises livrées  **Participation aux activités de production de repas**  Confection des entrées, plateaux fromages et desserts, conditionnement,  Participation à la confection des plats chauds,  Suivi avec l’entreprise de contrôle des repas témoin et de l’hygiène des lieux,  Gestion du tableau de bord des températures des plats  Prise de température et renseignements  **Participation aux missions de distribution des repas**  Préparation des containers pour les repas des communes extérieures,  Chargé du service en salle  Peut être amené à utiliser le véhicule de service pour des livraisons  **Entretien des locaux et matériels de restauration**  Chargé de nettoyer la cuisine  Chargé de nettoyer les salles de restauration et les sanitaires avec les agents de service |

|  |  |
| --- | --- |
| **relations fonctionnelles** | **Partenaires internes**  Agent qui travaille en équipe avec les agents de service et de cuisine, le gestionnaire-chef de cuisine, le cuisinier et le service périscolaire, |

|  |  |
| --- | --- |
| **Exigences requises** | * Avoir un CAP BEP de cuisine * Connaître les règles HACCP, * Savoir travailler en équipe, * Être rigoureux, * Être soigneux, * Être organisé, * Être dynamique, * Être à l’écoute des enfants, * Avoir des qualités relationnelles, |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Moyens**  **(Humains, matériels, financiers...) mis à disposition** | **Horaires de travail** Fixes    **Temps de travail**  Temps non complet (29h30) sur 4 jours (annualisé sur 12 mois)  **Moyens (Matériel-Financiers)**  Vêtements de travail  Matériel entretien  Matériel de cuisine  Véhicule de service pour livraisons   |  | | --- | |  | |

|  |  |
| --- | --- |
| **Conditions et contraintes d’exercice** | Toujours veiller au respect des règles d’hygiène et de sécurité.  Une cuisine professionnelle est un lieu où il peut y avoir des risques de chute et de brûlure.  Risque pénal en cas de fautes professionnelles dans le cas de toxi-infectons alimentaires collectives générant l’intervention des services de la DDASS et de la DSV – malaise d’un convive souffrant d’allergies en cas de non-respect du projet d’accueil individualisé |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Rémunération et avantages** | **Rémunération :**  Traitement indiciaire + RIFSEEP + Prime de fin d’année (selon statut)  **Avantages**   |  | | --- | | Repas, avantages en natures Adhésion au CNAS | |