|  | **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 cuisineChargé 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 naturesAdhésion au CNAS |

 |