



## Fiche de poste

Développons ensemble les richesses humaines

### Collèges :

- Jean Mermoz – Angers
- Joachim du Bellay – Cholet
- Les Roches – Durtal
- La Venaiserie - St Barthélémy d'Anjou

### Identification

Intitulé du poste	<b>Chef de cuisine</b>	Direction	<b>DGA T</b> Direction de l'éducation de la jeunesse et des sports
Intitulé du métier de référence*	<b>cuisinier</b>	Service	<b>Service organisation des missions, gestion personnels</b> Collège
Nom, prénom du titulaire du poste (s'il est déjà en poste)		Code poste SEDIT*	
		Code métier*	

\*: case remplie uniquement par la DRH

### Statut

Catégorie	<input type="checkbox"/> A <input type="checkbox"/> B <input checked="" type="checkbox"/> C	Titulaire / contractuel	<b>Titulaire</b>
Filière	<b>Technique</b>	Cadre d'emplois	<b>Adjoint technique</b> <b>Adjoint technique territorial des établissements d'enseignement</b> <b>Agent de maîtrise</b>
Grades détenus		Grades possibles	<b>Adjoint technique principal 2<sup>ème</sup> ou 1<sup>ère</sup> cl</b> <b>Adjoint technique territorial des étab. d'ens. principal 2<sup>ème</sup> ou 1<sup>ère</sup> cl</b> <b>Agent de maîtrise</b> <b>Agent de maîtrise principal</b>

### Conditions de travail

Lieu (rattachement administratif principal)	collège	Travail sur écran (+ de 2h/jour)	<input checked="" type="checkbox"/> Non <input type="checkbox"/> Oui
Déplacements (lieux, fréquence...)	<input type="checkbox"/> Non <input checked="" type="checkbox"/> Oui - exceptionnellement	Option ARTT	<input type="checkbox"/> 1 <input type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 3
Permis de conduire requis	<input type="checkbox"/> Non <input checked="" type="checkbox"/> Oui	Astreinte	<input checked="" type="checkbox"/> Non <input type="checkbox"/> Oui
Matériel mis à disposition (véhicule, tenue...)	Équipement de protection individuel, matériel...	Délégations de signature	<input checked="" type="checkbox"/> Non <input type="checkbox"/> Oui
Conditions de travail particulières (travail le week-end, en soirée, travail en équipe, intempéries...)	<input type="checkbox"/> Non <input checked="" type="checkbox"/> Oui	Lesquelles : travail en équipe	
Règles particulières d'hygiène et de sécurité à respecter <sup>1</sup> .	<input type="checkbox"/> Non <input checked="" type="checkbox"/> Oui	Lesquelles : plan de maîtrise sanitaire	
Aptitudes physiques requises (le cas échéant)	<input checked="" type="checkbox"/> Non <input type="checkbox"/> Oui	Lesquelles :	

<sup>1</sup> En cas de réponse positive, la présente fiche de poste doit être accompagnée d'un document précisant ces règles.

### Place dans la hiérarchie et relations de travail

Fonction du supérieur hiérarchique direct (N+1)	Directeur de l'éducation, de la jeunesse et des sports en collaboration avec le chef d'établissement
Titulaire du poste	Anne-Marie SCAPIN
fonction des subordonnés directs (N-1) (nombres de personnes encadrées)	
Réalisation de l'évaluation annuelle du personnel	x NON <input type="checkbox"/> OUI
Principaux interlocuteurs au sein des services départementaux	DGA T - DRH

Principaux interlocuteurs à l'extérieur des services départementaux

Services rectoraux  
Fournisseurs

## Contributions du poste à l'activité du Département

Mission

Assurer une prestation de qualité auprès des collégiens et tout "utilisateur" du collège. Développer l'éducation au goût, à l'équilibre alimentaire, dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité alimentaire.

ACTIVITES LIEES AU POSTE (10 activités maximum)	poids relatif %	niveau de resp <sup>2</sup>
Gestion culinaire : choix et préparation des denrées, production culinaire, dressage, présentation des plats, distribution des repas, communication autour du repas, contrôle qualité et quantité des repas, animation autour du repas, gestion des déchets		
Encadrement : organisation et répartition des tâches de cuisine entre les agents, résolution des imprévus (personnel, matériel), accueil des convives, motivation de l'équipe, contrôle de la réalisation des tâches		
Hygiène et sécurité : entretien et contrôle du matériel, rédaction plannings et protocoles, mise en œuvre, vérification et contrôle du plan de maîtrise sanitaire (HACCP, sécurité...), mise en œuvre des plans d'actions correctives		
Gestion administrative : rédaction des fiches techniques de recettes, suivi des stocks alimentaires		
Si délégation par le gestionnaire : élaboration des menus, relations fournisseurs, suivi des commandes, coordination avec les autres services		

<sup>2</sup> Niveau de responsabilité :

I - décide, est responsable de / II - propose, élabore, définit, participe à / III - exécute, met en œuvre.

## COMPETENCES LIEES AU POSTE

Savoirs (connaissances théoriques)	Connaissance des règles d'hygiène et de sécurité alimentaire (Plan de Maîtrise sanitaire, HACCP, guide des bonnes pratiques d'hygiène...) Connaissance des notions d'équilibre alimentaire Connaissance des produits agro-alimentaires Maîtrise de l'outil informatique Bonne pratique des gestes et postures
Savoir-faire (lié à l'expérience pratique)	Savoir appliquer le plan de maîtrise sanitaire et le faire respecter aux agents du service de restauration Savoir préparer un repas en fonction des usagers Savoir gérer le temps pour servir à l'heure prévue Être créatif dans la variété des menus et l'animation des repas Savoir utiliser et entretenir les matériels Savoir éduquer au goût Savoir maîtriser les coûts Savoir exploiter les analyses réglementaires notamment assurées par le laboratoire vétérinaire départemental
Savoir procédural (procédures)	Maîtrise du plan de maîtrise sanitaire (guide des bonnes pratiques d'hygiène, protocole HACCP...) Connaissance des principes de sécurité Respecter les règles de sécurité
Savoir relationnel (relations humaines)	Savoir manager en équipe Savoir accueillir les convives Sens relationnel (agents, direction, fournisseurs, convives...) Avoir l'état d'esprit de la démarche de l'amélioration continue

Document élaboré par :	DGA-T - DEJS	Le
Validé par (direction/DGA)		Le
Réception DRH le		