



DESCRIPTIF DE POSTE

♦ **Intitulé du poste : Second de cuisine et agent d'entretien**

♦ **Cadre statutaire :**

Catégorie : C

Filière : Technique

Cadre d'emplois : adjoint technique territorial

♦ **Définition du poste :**

Mise en œuvre de l'accueil des groupes en veillant à la qualité d'entretien des locaux des repas préparé en adéquation avec le projet éducatif

♦ **Missions principales :**

- Prépare, cuisine les menus pré établis par le cuisinier/économe
- Procède au nettoyage, à l'entretien et au rangement de la vaisselle, du matériel et des ustensiles de cuisine, des équipements et des locaux
- Effectue la vaisselle

♦ **Savoirs requis :**

- Connaître le fonctionnement d'une organisation municipale
- Connaître et maîtriser les normes HCCP
- Denrées alimentaires brutes et transformées
- Démarche et critères de qualité des produits
- Réglementation en matière d'hygiène alimentaire
- Technologie des matériels
- Techniques culinaires
- Microbiologie et règle d'hygiène
- Méthode HACCP
- Règles d'hygiène et de sécurité des équipements de restauration
- Techniques évolutives de cuisson

- Denrées alimentaires et indicateurs qualité
- Présentation et décoration des plats

♦ **Savoirs faire requis :**

- Organiser et entretenir les postes de travail (lieu de stockage, épicerie sèche, chambre froide, etc. ...)
- Suivre la maintenance des matériels et des locaux
- Produire et valoriser les préparations culinaires
- Maintenir et assurer l'hygiène des locaux et matériels
- Cuisiner et préparer les plats

♦ **Savoirs être requis :**

- Assiduité, rigueur
- Respect dynamisme
- Langage et tenue vestimentaire
- Discrétion
- Faire preuve de bon sens
- Capacité d'adaptation et d'innovation
- Être constant dans son travail
- Capacité à travailler en équipe
- Capacité à être force de proposition

♦ **Moyens :**

- Temps de travail annualisé en adéquation avec les nécessités du site
- Tableau de bord d'annualisation
- Matériel performant

♦ **Relations hiérarchiques :**

Responsable Droit aux Vacances

- Collaborateurs : l'équipe de la structure

♦ **Relations fonctionnelles :**

- **Internes :**

Relais fonctionnel de la hiérarchie

Relation avec ses autres collègues

- **Externes :**

Contacts directs avec les convives

♦ **Contraintes :**

Travail en soirée, le week end et jours fériés.

Station debout prolongée, manutention de charges et exposition fréquente à la chaleur ou au froid.

♦ **Diplômes et permis obligatoires : ///**

♦ **Catégorie (active/sédentaire) : sédentaire**