

FICHE DE POSTE

Intitulé de l'emploi : Agent de production culinaire

Intitulé du poste : Cuisinier de Collectivité

Cadre statutaire :

Catégorie C

Filière Technique

Cadre d'emploi des Adjoints Techniques

Missions :

Participer à l'ensemble du processus de production culinaire (de l'élaboration au service) au sein de la cuisine centrale. (mission 1)

Participer à l'ensemble du processus de distribution des repas dans la cadre du portage de repas à domicile. (Mission 2)

Positionnement hiérarchique :

Pôle Education Enfance Jeunesse – Service restauration collective - .

Sous la responsabilité directe du responsable du service restauration collective.

Lieux d'exercice des fonctions :

Cuisine Centrale, rue Eskola - BIDART

Relations fonctionnelles :

- Relation avec le Chef de production qui contrôle et donne les directives pour l'ensemble des activités journalières.
- Collaboration avec les agents du service entretien pour la distribution des repas et le nettoyage des locaux.
- Relation avec les enfants des écoles élémentaires lors de la distribution des repas.
- Relation avec le personnel de l'Ehpad et de la crèche lors de la livraison des repas.
- Relation avec les administrés du service de portage de repas à domicile

Activités et tâches :

Mission 1 : Participer à l'ensemble du processus de production culinaire (de l'élaboration au service) au sein de la cuisine centrale.

Confectionner les repas pour les différents convives (crèche, écoles, maison de retraite) conformément aux normes HACCP

- Déconditionner les denrées alimentaires nécessaires à la préparation des menus (frais, surgelés appertisés ou neutres).
- Confection des repas (les entrées / les plats chauds/ desserts/ repas spécifiques) conformément au menu établi par le responsable.
- Conditionner par satellite et stocker au chauffe-plat les produits préparés en vue de la livraison ou du service.
Assaisonner les préparations culinaires.
- Refroidir les repas du soir et effectuer un relevé de température pour contrôler le bon conditionnement des produits.
- Filmer et dater les produits fabriqués et non consommés le jour même.
- Préparer des pique-niques pendant les vacances scolaires.

Réaliser la distribution des repas maternelle et élémentaire au self

- Approvisionner le self en plats réalisés
- Garantir la bonne distribution aux enfants (portions et variété)

Effectuer l'entretien des locaux de la cuisine selon les normes HACCP

- Réaliser le nettoyage de la cuisine conformément au plan de nettoyage établi.
- Nettoyer le matériel utilisé lors de l'élaboration des repas ainsi que les surfaces
- Valider les nettoyages sur un document prévu.
- Informer le chef de tous les dysfonctionnements des matériels.

Assurer la livraison des repas aux sites (maison de retraite, crèche)

- Relever les températures des locaux de conditionnements dans le cadre du contrôle prévu dans le protocole HACCP.
- Remplir les containers isothermes.
- Livrer les sites par voiture ou par container roulant.
- Participer à la prise de température réalisée lors de la réception des repas pour vérifier le bon conditionnement des préparations.

Mission 2 : Participer à l'ensemble du processus de distribution des repas dans la cadre du portage de repas à domicile.

Organiser le service d portage de repas à domicile

- Conditionner les repas en barquettes individuelles en verre.
- Étiqueter les barquettes (DLC, date de production, allergènes).
- Stockage dans un réfrigérateur spécifique.
- Effectuer les prise de température et les noter.

Réaliser la distribution du portage de repas à domicile

- Charger le véhicule de livraison.
- Effectuer la tournée sur le territoire.

Effectuer la veille sociale auprès des résidents

- Déposer des denrées alimentaires dans le réfrigérateur des bénéficiaires.
- Trier et contrôler les denrées restantes.
- Évaluer le logement et de la personne âgée selon les critères établis.
- Retour de cette veille sociale au responsable.

Nettoyer et désinfecter les contenants et véhicules

- Gérer le retour des divers contenants.
- Faire la plonge et la désinfection en respectant le protocole de traçabilité.
- Ranger les contenants.

Activités spécifiques :

Réceptionner occasionnellement des marchandises en cas d'absence du responsable

- Prendre la température des aliments
- Vérifier la Date Limite de Consommation
- Stocker en fonction des caractéristiques du produit

Effectuer le lavage et la préparation des légumes en cas d'absence du commis de cuisine

Effectuer des astreintes de week-end

Effectuer des heures supplémentaires pour l'ensemble des manifestations de la mairie

Compétences :

Savoir :

- Connaître les normes et procédures HACCP.
- Connaître les techniques culinaires.
- Connaître les denrées alimentaires et indicateurs qualité.
- Connaître les mesures d'hygiène.
- Connaître risques professionnels de la restauration collective.

Savoir faire :

- Savoir interpréter les fiches techniques et mettre en œuvre les techniques culinaires dans le respect des règles d'hygiène.
- Savoir vérifier les préparations culinaires (goût, qualité, présentation, etc.).
- Savoir repérer les dysfonctionnements et les signaler au responsable de production.
- Savoir respecter les procédures et effectuer les autocontrôles précisés dans le protocole HACCP
- Savoir appliquer les règles de sécurité au travail.
- Savoir vérifier le bon fonctionnement du matériel.

Savoir être :

- Avoir une aptitude au travail en équipe.
- Être consciencieux et rigoureux dans son travail (réalisation/ nettoyage/hygiène).
- Avoir une ouverture d'esprit pour la pratique culinaire nouvelle.
- Avoir du bon sens.
- Avoir un envie permanente d'apprentissage (mets, techniques...).

Conditions d'exercice :

- Travail matinal 6h-13h.
- Travailler dans des conditions de températures basses pour la préparation des plats froids ou dans des températures élevées lors de la préparation des plats chauds.
- Station debout prolongée.
- Port de charges.

Formations et qualifications nécessaires :

Accessible aux débutants

Formation générale cuisine (CAP/BEP)

Formation HACCP

Durée moyenne pour maîtriser le poste : 6 mois

Moyens mis à disposition : matériels spécifiques à la restauration collective, véhicule de service pour livraisons, portable d'astreinte