

Le cuisinier fabrique des plats à partir de fiches techniques dans le respect des règles d'hygiène de la restauration collective.

Missions

Assurer la préparation et la distribution des repas en salle.

Participer à l'élaboration des menus en collaboration avec les adjoints en charge des menus

Assurer la réception des commandes concernant les périodes de vacances scolaires.

Gérer les stocks (épicerie, frais, surgelés et produits d'entretien) et vérification des DLC.

Faire régulièrement des inventaires.

Confectionner les repas.

Tenir à jour le cahier des effectifs.

Conserver les informations pour la traçabilité.

Faire le relevé quotidien des températures.

Faire les échantillons témoins.

Préparer le réfectoire pour le service du midi

Assurer le rangement et le nettoyage des locaux

Laver et ranger la vaisselle utilisée

Faire le rangement et le nettoyage de la cuisine et du réfectoire

Dégivrer réfrigérateur et congélateur aux vacances

Garantir les normes d'hygiène.

Appliquer les différentes règles d'hygiène.

Se tenir informé des évolutions de la législation et de la réglementation en matière de restauration collective.

Profils recherchés

- Etre titulaire du CAP cuisine et / ou du BEP cuisine

- Disposer d'une solide formation en cuisine traditionnelle et collective.

- SAVOIRS :

* Maîtriser les techniques culinaires (connaître les différentes gammes de produits, les différents modes de cuisson...).

* Connaître et respecter les règles d'hygiène et de sécurité strictes (méthode HACCP...).

* Connaître le Plan National de Nutrition Santé.

* Maîtriser les techniques de nettoyage.

- SAVOIR FAIRE :

* Interpréter les fiches techniques et mettre en oeuvre les techniques culinaires dans le respect des règles d'hygiène.

* Savoir présenter et décorer les plats.

* Evaluer la qualité des produits de base.

* Assurer la finition et la présentation des préparations culinaires.

* Vérifier les préparations culinaires.

* Proposer de nouvelles recettes.

* Appliquer les règles de sécurité du travail.

* Procéder à des notions d'économie lors des opérations de production.

* Adapter des menus en fonction des produits saisonniers (utilisation de produits frais).

- SAVOIR ETRE :

* Avoir de la rigueur (effort quotidien de respect des procédures de production et d'hygiène et notions de démarche HACCP).

- * Etre autonome et force de proposition.
- * Avoir le sens de l'organisation.
- * Disposer d'un bon relationnel et capacité à travailler en équipe.
- * Etre créatif et curieux afin de participer à l'évolution des recettes et techniques de la cuisine.
- * Avoir le sens du service public.

Temps de travail

Non complet, 28 h00 hebdomadaire sur le temps scolaire