

**Direction Générale Accompagnement des Ressources Humaines
Direction Organisation, Métiers, Compétences**

DESCRIPTIF DE POSTE

CUISINIER

Poste ouvert en mobilité interne, aux candidatures de fonctionnaires titulaires ou lauréats concours hors région et aux candidatures extérieures non fonctionnaires.

Pour les agents hors région Centre, ayant la qualité de fonctionnaire titulaire de l'une des 3 fonctions publiques, fournir : un CV, le dernier arrêté de position administrative, les 3 dernières évaluations et les 3 derniers bulletins de salaire.

1- IDENTITE DU POSTE

Finalités du poste : Préparer et cuisiner des mets selon un plan de production culinaire, les règles d'hygiène et de sécurité alimentaires de la restauration collective et la charte qualité du Conseil régional.

Rattachement hiérarchique : L'agent d'encadrement territorial

Rattachement fonctionnel : Le chef d'établissement

| | |
|---|-------------------------------|
| Filière : Technique | Famille : TECHNIQUE |
| Cadre d'emplois : Adjoint Technique Territorial des Etablissements d'Enseignements | Domaine : Restauration |
| Catégorie hiérarchique : C | |
| Poste d'encadrement : non | |
| Poste ouvrant droit à NBI : non | Métier : Cuisinier |

| | |
|---|--------------------------------|
| ENVIRONNEMENT DU POSTE | LIEU D'EXERCICE |
| Horaires indicatifs : 6h30-16h10 sauf 1 à 2 jours de soir par semaine (mardi 10h10-19h45 et mercredi 12h45-19h45) <i>Horaires 35H annualisés. Sous réserve de modifications</i> | Lycée : Bernard PALISSY |
| Nombre de repas : 1000 /Midi, 150 /Soir | Ville : GIEN |
| Poste à pourvoir au 1/10/2019 (CDD 3 à 12 mois et rémunération au SMIC pour les non titulaires avant stagiairisation éventuelle) | Département : 45 |

2- ACTIVITES

| Activités principales | Activités secondaires |
|---|--|
| <ul style="list-style-type: none"> - Effectuer l'épluchage et le lavage des légumes et des fruits -Préparation des entrées froides et chaudes. -Elaboration et mise en place des desserts - Préparer les viandes et les poissons (brider, barder, vider, trancher, ...) - Doser et mélanger les produits et ingrédients culinaires - Cuire ou réchauffer les viandes, poissons, légumes, ... - Effectuer l'entretien et le nettoyage du poste de travail, des ustensiles, des équipements ou de la cuisine - Contrôler l'application des règles d'hygiène alimentaire | <ul style="list-style-type: none"> - Organiser le tri des déchets - Préparer des buffets - Organiser des repas thématiques - Assurer le service et la plonge - Réceptionner, contrôler les marchandises et les stocker en chambre froide, en réserve, ... - Former des agents aux techniques du métier - Vérifier le bon état du matériel, informer sa hiérarchie de tout dysfonctionnement |

Le descriptif de poste ne décrit pas les activités de façon exhaustive. L'agent peut être amené à réaliser d'autres activités selon les besoins du service.

3- DIPLOMES / FORMATIONS / EXPERIENCE REQUISE

CAP cuisinier et expérience dans la restauration collective et expérience significative sur un poste similaire
Méthode HACCP, Plan de Nettoyage et de Désinfection

Candidature (CV + Lettre de motivation) à envoyer au plus tard le 06/09/19 avec la référence (C-Palissy-Cuisinier) à Mme Cynthia COUVREUR-CALVO à :
dgrh-candidature-annonce@regioncentre.fr