



CUISINIER EN RESTAURATION COLLECTIVE

Corps (grades) : ADJOINT TECHNIQUE

NATURE DU POSTE

Intitulé du poste : CUISINIER EN RESTAURATION COLLECTIVE

Contexte hiérarchique : Sous l'autorité du Chef de cuisine et son second, le cuisinier réalise, valorise et distribue les préparations culinaires. Il organise le travail et la production dans le respect des règles de sécurité en vigueur (HACCP) au sein de la cuisine de l'Ecole Jean-Baptiste Clément (1000 repas environ à produire et livrer) à compter de septembre/octobre 2025.

Encadrement : Non

Activités principales :

- Préparer les matières premières alimentaires : laver, éplucher, couper, cuire, etc...
- Réaliser les plats et recettes à partir de fiches techniques et contrôler la qualité sanitaire et gustative des préparations.
- Assurer la cuisson des viandes, des légumes et des sauces.
- Entretien, nettoyer et ranger les matériels, équipements et locaux utilisés.
- Vérifier le bon fonctionnement du matériel.
- Décontamination quotidienne de la cuisine et du matériel de cuisson, etc...
- Appliquer les techniques et principes d'hygiène en restauration collective et rendre compte au
- Chef de cuisine des anomalies rencontrées.

PROFIL SOUHAITÉ

| Qualités requises | Compétence professionnelle | Savoir-faire |
|---|---|--|
| <ul style="list-style-type: none">• Rigueur technique• Polyvalence• Dynamique• Ponctualité - Assiduité | <ul style="list-style-type: none">• Maîtrise des procédures de nettoyage et décontamination• Connaissance des règles et procédure d'hygiène• Connaissance des techniques de service selon le public accueilli,• Connaissances des gestes et postures à adopter | <ul style="list-style-type: none">• Réaliser les tâches préalables à l'élaboration et la finition des mets• Assurer le service des repas dans le respect des bonnes pratiques d'hygiène• Maintenir et/ou remettre en température les préparations culinaires |

Formation et/ou expérience professionnelle souhaitée : CAP/ expérience de 1 an dans le métier - HACCP

Avantages Collectifs :

- Congés : une semaine sur deux pendant les petites vacances et un mois sur 2 l'été
- Santé - Prévoyance : participation aux frais de mutuelle et prévoyance
- Transport : participation à hauteur de 75%

Rémunération : Indiciaire liée au grade + régime indemnitaire (IFSE)

Poste à pourvoir SEPTEMBRE – OCTOBRE 2025