

**Liaisons hiérarchiques :**  
Directeur de l'Éducation  
Responsable du service collèges  
**Liaisons fonctionnelles :**  
Chef d'établissement  
Gestionnaire

## DIRECTION DEVELOPPEMENT ET EDUCATION

**CADRE D'EMPLOI :** adjoint technique des EE et  
adjoint technique Principal de 2<sup>ème</sup> classe des EE

**CATEGORIE C Filière technique**

**Poste n°256**

**Résidence administrative : Collège Charles Maximilien Duvivier à EINVILLE**

**Quotité du poste 100%**

**Groupe de fonction du régime indemnitaire :1**

**NBI - ELIGIBILITE DU POSTE (POUR LES FONCTIONNAIRES UNIQUEMENT) : NON**

## AIDE DE CUISINE

**MISSION :** Aide à réaliser les menus et participe aux activités de restauration.

### ACTIVITES

- Réalise les préparations culinaires (entrées et desserts)
- Assure la distribution des plats (service à table, self, liaison chaude ou froide), dans le respect des horaires et des problématiques particulières (allergies, régimes alimentaires...)
- Assure la mise en place de la salle à manger et de la chaîne de distribution
  
- Aide à l'élaboration de menus, en tenant compte des recommandations nutritionnelles conformément aux instructions du service collèges et réfléchit aux améliorations possibles
  
- Effectue la plonge de la vaisselle utilisée pour le service
- Entretient la cuisine, le réfectoire et le self (nettoyage et désinfection des matériels et des locaux, tri et évacuation des déchets, compostage) ainsi que tous les autres locaux en demi-pension.
  
- Réceptionne, contrôle et range les livraisons de stocks de produits alimentaires, en chambres froides ou en réserve
- Identifie et signale les produits périmés et les matériels défectueux
  
- Collabore à la mission éducative de l'établissement et à l'accueil de tous les usagers (respect de la discipline, initiation au goût et aux nouveautés culinaires)
  
- Respecte les recommandations des ministères de l'Éducation nationale et de la Santé, les normes d'hygiène et de sécurité, les techniques de préparation, ainsi que les recommandations du laboratoire vétérinaire en terme de qualité bactériologique (traçabilité alimentaire)
  
- Remplace le chef de cuisine ou le second de cuisine, en cas d'absence de ceux-ci et pour nécessité de service, de façon ponctuelle.

### Compétences techniques :

- Connaître les techniques culinaires
- Maîtriser la réglementation hygiène et sécurité, ainsi que les principes de prévention
- Connaître et appliquer la méthode HACCP
- Connaître et respecter les recommandations en matière nutritionnelle
- Appréhender les problématiques particulières (régimes, allergies)

### Compétences relationnelles :

- Savoir gérer les situations d'urgence avec sérénité et recul
- Savoir se rendre disponible
- Savoir communiquer avec les adolescents
- Créer de bonnes conditions d'accueil
- Coopérer avec l'ensemble des personnels
- Être en mesure de travailler en équipe
- Savoir s'intégrer dans la communauté éducative

### Compétences stratégiques :

- Être capable de prendre des initiatives
- Faire preuve de rigueur dans l'organisation de son travail
- Être force de proposition
- Faire preuve de créativité (éveil au goût, nouveautés culinaires...)
- Faire preuve de réactivité

Merci de bien vouloir adresser votre candidature (lettre + CV)

Par voie postale à :

Monsieur le Président du Conseil Départemental  
Direction des Ressources Humaines  
48 Esplanade Jacques Baudot  
Rue Sergent Blandan  
CO 90019  
54035 NANCY cedex

Ou par courrier électronique à : [drhcandidatures@departement54.fr](mailto:drhcandidatures@departement54.fr)  
**en indiquant le numéro de poste 256**

Renseignements téléphoniques : **Claudette BROUILLOT au 03.83.94.55.41**

Date limite de candidature : **17/08/2018**