

## FICHE DE POSTE

**Corps (grades) :** adjoint technique catégorie C ou agent contractuel.

N°68-J1-08/11/2024

**Spécialité : Cuisinier**

**Correspondance fiche métier :**

### LOCALISATION

**Mairie du 6<sup>e</sup> arrondissement Caisse des écoles du 6e**

**Adresse :** 78, rue Bonaparte

**Code Postal :** 75006 **Ville :** PARIS

**Accès :** M° Saint-Sulpice ligne 4, RER B Luxembourg, Bus 58, 63, 86, 87, 95, 96.

### DESCRIPTION DE LA STRUCTURE

La Caisse des écoles est un établissement public présidé par le Maire du 6<sup>e</sup> arrondissement et dirigée par le Directeur de la Caisse des écoles dont l'activité principale est de gérer la restauration des écoles maternelles, élémentaires et d'un collège. (6 sites).

Les denrées alimentaires sont livrées à la cuisine de Littré qui dessert ensuite les satellites et à Saint-Benoit pour sa propre production.

L'organisation peut changer dans cette répartition pendant les centres de loisirs.

### NATURE DU POSTE

**Intitulé du poste : Cuisinier**

**Activités :** L'agent exercera sous la responsabilité du Chef de la cuisine de production :

Sous l'autorité du chef de cuisine et en coordination avec les agents concernés, l'agent exercera suivant les besoins une activité polyvalente avec

#### Missions principales :

Réalise les plats en fonction des menus et des fiches techniques

Réalise les fonds de sauce, sauces mères, ...

Réalise des recettes à partir de fiches techniques

Vérifie les préparations (gustation, analyse et rectification)

Elabore éventuellement des nouvelles fiches techniques

Remise en température des produits froids et/ou chauds si besoin

Prépare et conditionne les pique-niques frais

Applique les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire (méthode HACCP)

Contrôle des températures des produits en cours de préparation et en service

Contrôle de l'aspect produit selon la méthode HACCP

#### Approvisionnement stockage :

Elabore une liste prévisionnelle de produits nécessaires aux réalisations

Réalise des inventaires

Gère le stockage des denrées selon les méthodes prescrites

Réceptionne et vérifie la quantité et qualité des livraisons

### PROFIL SOUHAITÉ

Qualités requises	Connaissances professionnelles	Savoir-faire
<b>N°1</b> Sens de l'initiative	<b>N°1</b> Maîtrise de la méthode HACCP	<b>N°1</b> S'intégrer dans une chaîne de production
<b>N°2</b> Capacité d'organisation	<b>N°2</b> Respect du Plan de Maîtrise Sanitaire	<b>N°2</b> Faire preuve de créativité lorsque celle-ci est sollicitée
<b>N°3</b> Rigueur et méthode	<b>N°3</b> Connaissance du matériel de cuisine	<b>N°3</b> Respecter le plan de nettoyage
<b>N°4</b> Qualités relationnelles indispensables		<b>N°4</b> Alerter en cas de situation non conforme

### CONTACTS :

Christine FERNANDES Responsable RH **Tél 01 40 46 75 81** - **mail :** [christine.bezelga@cde6.fr](mailto:christine.bezelga@cde6.fr)

Stéphane SINTES Directeur – **mail :** [stephane.sintes@cde6.fr](mailto:stephane.sintes@cde6.fr)

**Poste à temps complet avec 30 minutes de temps de repas, à pourvoir dès que possible**