



DESCRIPTIF DE POSTE

♦ **Intitulé de la fonction :** Cuisinier et économiste

♦ **Résumé des missions :**

Le cuisinier du centre de vacances conçoit et réalise les menus servis en restauration collective.

♦ **Activités :**

- ✓ Elaborer des menus adaptés à l'âge et aux besoins des usagers dans la limite du budget imparti tout en respectant les équilibres alimentaires en fonction des saisons,
- ✓ Veiller au fonctionnement de la cuisine en respectant la méthode HACCP,
- ✓ Achat des denrées et préparation des commandes - Réceptionner les livraisons de produits alimentaires suivant les protocoles HACCP et contrôler leur conformité,
- ✓ Veiller aux entrées et sorties de stock suivant les protocoles HACCP,
- ✓ Veiller à la salubrité et à la conservation des produits conservés,
- ✓ Conseil en matière de diététique et d'hygiène alimentaire,
- ✓ Gestion des relations fournisseurs,
- ✓ Renseignement de la fiche HACCP,
- ✓ Préparer les buffets ou repas pour les réceptions,
- ✓ Participer au grand nettoyage de l'équipement.

♦ **Savoir faire requis :**

- ✓ Connaissance approfondie des modes de conservation et des règles de déstockage des produits alimentaires,
- ✓ Connaissance approfondie des normes HACCP et de leur mise en œuvre,
- ✓ Connaissance des mesures à prendre en cas d'accident,
- ✓ Connaissances en matière de nutrition et de diététique,
- ✓ Notions de budget et de comptabilité publique,
- ✓ Elaborer des préparations culinaires,
- ✓ Participer à la sélection des produits et l'élaboration des menus,
- ✓ Rédiger les fiches techniques des préparations culinaires et chiffrer le prix de revient alimentaire,
- ✓ Déterminer les besoins en denrées alimentaires dans le cadre d'un budget défini,
- ✓ Planifier et contrôler la quantité et la qualité de la production, l'allotissement et la distribution en fonction des besoins dans le respect des engagements qualités du service restauration,
- ✓ Contrôler les approvisionnements,
- ✓ Superviser la gestion du magasin et des stocks,
- ✓ Piloter, suivre et contrôler les activités des agents dans le respect de la

- ✓ réglementation en matière d'hygiène alimentaire,
 - ✓ Suivre la maintenance des matériels et des locaux,
 - ✓ Production et valorisation de préparations culinaires,
 - ✓ Maintenance et hygiène des locaux et matériels,
 - ✓ Tenue vestimentaire adaptée à la tâche de travail,
-
- ✓ Interpréter les fiches techniques et mettre en œuvre les techniques culinaires dans le respect des règles d'hygiène,
 - ✓ Evaluer la qualité des produits de base,
 - ✓ Assurer la finition et la présentation des préparations culinaires,
 - ✓ Vérifier les préparations culinaires (goût, qualité, présentation, etc. ...)
 - ✓ Proposer de nouvelles recettes,
 - ✓ Repérer les dysfonctionnements et les signaler au responsable hiérarchique,
 - ✓ Respecter les procédures et effectuer les autocontrôles précisés dans le plan de nettoyage et de contrôle alimentaire,
 - ✓ Appliquer les règles de sécurité au travail,
 - ✓ Maîtrise des techniques culinaires propres à la restauration collective,
 - ✓ Maîtrise de la gestion du temps en fonction des contraintes du service,
 - ✓ Maîtrise de l'élaboration de menus,
 - ✓ Maîtrise de l'utilisation des matériels de cuisine,
 - ✓ Maîtrise des techniques de service en salle selon les types de service (à table, self-service).

♦ **Savoir être requis :**

- ✓ Assiduité, rigueur,
- ✓ Respect dynamisme,
- ✓ Langage et tenue vestimentaire,
- ✓ Discrétion,
- ✓ Faire preuve de bon sens,
- ✓ Capacité d'adaptation et d'innovation,
- ✓ Être constant dans son travail,
- ✓ Capacité à travailler en équipe,
- ✓ Capacité à être force de proposition,
- ✓ Bonne aptitude physique,
- ✓ Initiative,
- ✓ Rigueur,
- ✓ Souci de la qualité.

♦ **Moyens :**

- ✓ Fiches de poste annualisée,
- ✓ Tableaux de bord d'annualisation,
- ✓ Matériel performant.

♦ **Relations hiérarchiques :**

Responsable : Responsable service Droits aux vacances
Collaborateurs : l'ensemble des personnels

◆ **Relations fonctionnelles :**

- Internes :

Relais fonctionnel de la hiérarchie
Relation avec ses autres collègues

- Externes :

Contacts directs avec les convives et les fournisseurs,
Service vétérinaire,
Laboratoire de contrôle,

◆ **Contraintes :**

Annualisation du temps de travail,
Travail en soirée, le week end et jours fériés,
Station debout prolongée, manutention de charges et exposition fréquente à la chaleur ou au froid.