

Merci de bien vouloir insérer un X à côté du nom de votre employeur

Pour vous aider à remplir la fiche de poste, vous pouvez vous référer à [la page d'information de l'Intra](#).

FICHE DE POSTE

Domaine	Services à la population			
Famille	Services à la personne et à la population			
Métier	Restauration collective			
Intitulé du poste	CUISINIER EN RESTAURATION COLLECTIVE			
Cadre statutaire	Filière <i>2 filières possibles, si missions le permettent</i>	Catégorie	Cadre d'emploi	Niveau de classification du poste <i>(si besoin)</i>
	Technique	C	Adjoint technique	P2
Date de mise à jour de la fiche de poste	Octobre 2019			
N° du poste				

Direction générale	POLE RESSOURCES		
Direction	DMA	Missions	<p>Piloter et assurer la création et la mise en œuvre de la centrale d'achats métropolitaine "REGATE" à destination de Rennes Métropole et de ses communes membres dont la Ville de Rennes</p> <p>Assurer de bonnes conditions matérielles de travail à tous les agents de Rennes Métropole et de la Ville de Rennes</p> <p>Assurer la fabrication et la distribution des repas dans les restaurants scolaires, les crèches, les centres de loisirs, les EHPAD et les restaurants du personnel,</p> <p>Assurer l'exploitation de l'Hôtel de Rennes Métropole, classé ERP 2ème catégorie,</p> <p>Assurer la programmation fonctionnelle et opérationnelle des locaux occupés par les agents de la Ville de Rennes et Rennes Métropole,</p> <p>Assurer les prestations d'imprimerie pour tous les services de Rennes Métropole et de la Ville de Rennes,</p> <p>Assurer les prestations de nettoyage pour les locaux administratifs de la Ville de Rennes.</p>
		Effectif	205
Service	Service de la Restauration	Missions	Développer et organiser les moyens concourant à la production et à la distribution des repas servis aux différents convives de la collectivité :

		<ul style="list-style-type: none"> . enfants déjeunant dans les restaurants scolaires municipaux ou les établissements d'accueil de la petite enfance (EAPE), . personnes âgées hébergées dans les établissements du CCAS (EHPA(D)), . personnel municipal déjeunant au sein des restaurants administratifs. Plus spécifiquement, gérer des équipements suivants : unité centralisée de production, restaurants administratifs (5).
	Effectif	98 (service restauration) dont 37 à la Cuisine Centrale

Situation hiérarchique	Fonction de son responsable hiérarchique direct (n+1)
	Selon le lieu d'exercice : <ul style="list-style-type: none"> - cuisine centrale : responsable de la cuisine centrale, - restaurants administratifs : chef de cuisine, - établissements d'hébergement pour personnes âgées et établissements d'accueil de la petite enfance : conseiller en restauration.
	Nombre d'agents sous sa responsabilité
	-
	Nombre d'agents encadrés directement par lui (n-1)
-	

Relations fonctionnelles internes et externes de l'agent	Au sein de sa Direction
	Selon le lieu d'exercice : <ul style="list-style-type: none"> - cuisine centrale : responsable de la cuisine centrale, - restaurants administratifs : chef de cuisine, - établissement pour personnes âgées dépendantes et établissements d'accueil de la petite enfance : conseiller en restauration.
	Au sein de la Ville, du CCAS et de Rennes Métropole
	Le cuisinier est en relation avec les agents en exercice. Selon le lieu d'affectation, le système relationnel diffère : <ul style="list-style-type: none"> - cuisine centrale : le cuisinier est en relation avec ses autres collègues, les chefs de partie et le chef de production, - restaurants administratifs: le cuisinier est en relation avec ses autres collègues et le chef de cuisine, - établissements d'accueil de la petite enfance : l'agent est en relation avec le personnel de la Direction de la Petite Enfance intervenant dans l'établissement (responsable, ATSEM, auxiliaires de puéricultrice, éducatrices de jeunes enfants), le responsable de la cuisine centrale et le conseiller en restauration, - établissements pour personnes âgées : l'agent est en relation avec le personnel du CCAS intervenant dans l'établissement (responsable, agents d'entretien, aides-soignantes, infirmières), le responsable de la cuisine centrale et conseiller en restauration.
	S'agissant du travail en EHPA(D) : si le besoin existe, la veille de sa journée de travail, l'agent est invité à se mettre en relation avec le cuisinier qu'il est amené à remplacer, le Service des Approvisionnements, les magasins (le cuisinier intervenant en établissement pour personnes âgées et en EAPE).
	Avec les élus
	Non
En externe	
Non	

Attributions du poste (finalité générale du poste)	Produire et valoriser des préparations culinaires, veiller à l'hygiène et à la sécurité alimentaire, assurer la maintenance et l'hygiène des locaux et matériels, prendre les dispositions relatives aux agents itinérants
--	--

Missions de l'agent		% de temps consacré à chacune
Mission 1	Produire et valoriser des préparations culinaires	%
Activités	Tâches	
Réaliser des préparations culinaires et mettre en valeur les plats	<p><u>Tâches communes à tous les types de restauration :</u> Interpréter et mettre en œuvre les fiches techniques. Mettre en œuvre les techniques culinaires. Vérifier les préparations culinaires (goût, qualité, préparation). S'assurer de la satisfaction des usagers. Repérer les dysfonctionnements et les signaler. Participer à l'évaluation des produits de base. Participer à la recherche de nouvelles recettes.</p> <p><u>Tâches spécifiques à la cuisine centrale :</u> Contrôle du responsable de secteur de la bonne exécution des consignes de travail.</p> <p><u>Tâches spécifiques à la restauration administrative :</u> Assurer la valorisation des préparations culinaires (finition, décoration, présentation). Veiller aux attentes de l'utilisateur (produits de base, nouvelles recettes) : se déplacer en salle de restaurant, collaborer avec le personnel de service. Tenir le self (approvisionnement, accueillir les usagers). Assurer la finition et la présentation des préparations culinaires. Prendre en considération les attentes des usagers.</p> <p>Assurer une fonction d'économat : - passer les commandes de produits en fonction des menus prévus et du stock existant, - surveiller les DLC et DLUO des produits, - assurer un suivi de bon sens du stock.</p> <p>Rechercher de nouvelles recettes : en relation avec le conseiller en restauration. Evaluer des produits de base : veiller aux attentes des usagers.</p> <p>Contrôle du chef de cuisine de la bonne exécution des consignes de travail (autonomie dans la préparation des plats).</p> <p><u>Tâches spécifiques à la restauration pour personnes âgées hébergées en établissement :</u> Assurer la valorisation des préparations culinaires (finition, décoration, présentation). Adapter ces préparations culinaires à l'état de santé des convives (régimes). Veiller aux attentes de l'utilisateur (produits de base, nouvelles recettes) : se déplacer en salle de restaurant, collaborer avec le personnel de service. L'organisation de la journée de travail doit tenir compte d'un temps d'échange avec les résidents (fin de repas ou activité d'après-midi). Encadrer (d'un point de vue fonctionnel) le personnel de salle du CCAS. Participer au projet de vie de l'établissement (animation...).</p> <p>Assurer une fonction d'économat : - passer les commandes de produits en fonction des menus prévus et du stock existant, - surveiller les DLC et DLUO des produits, - assurer un suivi de bon sens du stock.</p> <p>Contrôle du conseiller en restauration de la bonne tenue de la cuisine (large autonomie).</p> <p><u>Tâches spécifiques à la restauration en établissements d'accueil de la petite enfance :</u> Dans la limite des prescriptions de prévention des allergies, assurer la valorisation des préparations culinaires (finition, décoration, présentation). Se déplacer en salle de restaurant, collaborer avec le personnel de service. En collaboration avec le responsable d'établissement, tenir compte des spécificités liées à la petite enfance. Assurer une fonction d'économat : - passer les commandes de produits en fonction des menus prévus et du stock existant, - surveiller les DLC et DLUO des produits, - assurer un suivi de bon sens du stock.</p> <p>Contrôle du conseiller en restauration de la bonne tenue de la cuisine (large autonomie).</p>	

Missions de l'agent		% de temps consacré à chacune
Mission 2	Veiller à l'hygiène et à la sécurité alimentaire	%
Activités	Tâches	
Appliquer les règles d'hygiène et de sécurité	Appliquer les règles d'hygiène. Respecter les procédures précisées dans les protocoles. Appliquer les règles de sécurité.	
Mission 3	Assurer la maintenance et l'hygiène des locaux et matériels	%
Activités	Tâches	
Entretien des locaux et matériels dans le respect du plan de nettoyage	Appliquer les procédures d'entretien précisées dans le plan de nettoyage et de désinfection. <u>Tâches spécifiques à la restauration en établissements d'accueil de la petite enfance :</u> Selon l'organisation de l'établissement, participer occasionnellement à l'entretien du matériel ou des locaux annexes à la cuisine (biberonnerie).	
Participer à l'entretien préventif des locaux et matériels	Vérifier le bon fonctionnement du matériel.	
Mission 4	Prendre les dispositions relatives aux agents itinérants	%
Activités	Tâches	
Se donner les moyens d'obtenir les informations indispensables à une prise en main efficace du poste en remplacement	Respecter les particularités de l'établissement d'accueil. Adapter éventuellement les menus. Se rapprocher du personnel présent. Questionner sur les événements de la journée. En cas de remplacement anticipé, se mettre en relation avec l'agent occupant le poste. Solliciter, le cas échéant, le conseiller en restauration.	
Mission de remplacement ou de suppléance	Le cuisinier est affecté à titre principal sur un type de restauration. A titre secondaire, selon les besoins du service, il peut travailler sur un autre mode de restauration. Ce fonctionnement de service est appelé "la polyvalence du cuisinier". Ce changement d'affectation s'effectue de façon planifiée ou, de manière exceptionnelle, à la journée. Dispositions relatives aux cuisiniers itinérants : Les affectations entre les 4 types de restauration s'effectuent de manière planifiée (hebdomadaire ou quotidienne) ou au jour le jour.	
Contraintes du poste <i>Ex : exposition au bruit, déplacements fréquents, manutentions lourdes...</i>	<u>Contraintes générales à tous les types de restauration :</u> - Respect des délais de fabrication impératif, d'où l'alternance de périodes d'activité soutenue et de périodes de moindre activité. - Disponibilité et adaptabilité aux situations en évolution. - L'activité implique une situation debout prolongée, des manutentions de charges et des expositions permanentes à la chaleur et au froid. <u>Contraintes spécifiques à la cuisine centrale :</u> - Le cuisinier peut être amené à suppléer un agent de maîtrise lors d'une absence. Ce remplacement donne lieu à attribution d'une compensation horaire selon les conditions définies par le service.	

Compétences liées au poste	
Connaissances et savoir-faire souhaités	<p>Connaître :</p> <ul style="list-style-type: none"> - les techniques culinaires, - les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire, - les groupes de denrées alimentaires, - les principes de nettoyage et de désinfection, - les produits et matériels de nettoyage et de désinfection, - l'adéquation produits/matériels, - la sécurité liée aux techniques d'entretien, - les principes de la méthode HACCP, - la microbiologie, - la technologie des matériels, - les notions de maintenance du matériel. <p>Restauration administrative et en établissements pour personnes âgées :</p> <ul style="list-style-type: none"> - savoir présenter et décorer des plats, - connaître l'alimentation pour les personnes âgées, (différents régimes).
Autres pré-requis pour exercer les missions <i>ex : diplôme, expériences...</i>	CAP ou titre de cuisinier

Environnement du poste	
Horaires	Différents en fonction des sites : entre 35 h et 37h30
Temps de travail	Temps complet
Lieu de travail	Cuisine centrale Beaugard. Restaurants administratifs. Etablissements d'hébergement pour personnes âgées. Etablissements d'accueil de la petite enfance.
Éléments de rémunération liés au poste (<i>NBI ...</i>)	Non

Conditions particulières d'exercice des missions <i>ex. poste itinérant, astreintes...</i>	<p><u>Travail de week-ends et astreintes</u></p> <p>- <u>Concerne les cuisiniers intervenant de manière partagée à la cuisine centrale (13/20^{ème}) et en établissements pour personnes âgées (7/20^{ème}) :</u> Travail de week-end (17 à 18 par an, toutes les 3 semaines, excepté l'été où 2 week-ends peuvent être travaillés consécutivement) et jours fériés (2 à 4 par an).</p> <p>- <u>Intervention de week-end :</u> Les heures travaillées le dimanche ou les jours fériés (coefficient de majoration 1,71) sont reconnues 12 heures.</p> <p><i>L'agent peut être placé en astreinte (le samedi, dimanche ou jour férié). Cette astreinte donne lieu au versement d'une indemnité.</i></p> <p>Les astreintes sont définies selon une planification établie par le service, (5 à 6/an). Chaque agent peut être soumis jusqu'à deux sujétions (week-end planifié ou week-end d'astreinte) par mois. Selon les nécessités de service ou le nombre de week-ends composant le mois, le nombre de sujétions peut être porté à 3.</p>
Moyens matériels spécifiques	
Dotations vestimentaires	Cf fiches "accueil sécurité"

Fonction correspondant <i>Les fiches de tâches sont</i>	Approvisionnements – commande (restauration administrative, crèches, EHPAD)	x
	Documentation	
	Restauration / PDA	

<i>disponibles sur l'Intra</i> <i>Cocher les missions assurées</i>	Moyens de l'administration	
	Informatique	
	Coriolis	
	Propreté	
	Congés	
	Formation	

Missions de sécurité au travail <i>Cocher les missions assurées</i>	Assistant de prévention	
	Coordonnateur de site / responsable d'établissement	
	Chargé d'évacuation	X

Principaux interlocuteurs de l'agent	Correspondant formation	<i>Monique PELTIER</i>
	Correspondant congés	<i>Romain KEROUANTON</i>
	Correspondant restauration / PDA	<i>Magali MOREL/ Sandra GAZON</i>
	Correspondant de service (service paie situations administratives)	<i>Julien POINOT</i>
	Correspondant informatique	<i>Thierry MERIENNE</i>
	Assistant de prévention	
	Chargé(e) de ressources humaines	<i>Emmeline NICOLAS</i>

Validation du chef de service	Nom : <i>Typhaine FERRE</i> - Date :
Validation du chargé RH	Nom : Emmeline NICOLAS Date :