cuisiniÈre / CUISINIER EN restauration COLLECTIVE

###### **Pôle éducation et vie de la cité – PEVC / Direction de l'éducation, l'enfance et la restauration – DEER / Service restauration / Restaurant administratif**

###### Lieu de travail : Restaurant municipal, 5 Bd Cosmao Dumanoir

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Niveau d’emploi**   * **Catégorie :** C * **Filière :** Technique * **Cadre d’emplois :** Adjoints techniques territoriaux | | **Cotation RIFSEEP**  C2 | **Temps de travail**  Temps complet  Régime de 36h30 |
| Situation fonctionnelle  * **Référent hiérarchique** * **Positionnement** | Chef de production du restaurant municipal  Au sein du service restauration regroupant près d’une quarantaine d’agents, vous faites partie d’une équipe de 6 agents. | | |
| Relations fonctionnelles  * **Internes** * **Externes** | Contacts avec l’ensemble des agents de la ville et des autres administrations conventionnées se restaurant  Relations avec les fournisseurs et autres prestataires de service | | |
| Mission principale | Vous garantissez la qualité de la prestation du restaurant municipal à travers diverses tâches : préparation culinaire, service et entretien.  Vous devrez suppléer le responsable du RMO en cas d’absence. | | |
| Activités du poste | **Missions principales**  Elaborer des préparations froides et chaudes  Servir et informer les clients pendant le service  S’assurer du respect des consignes d’hygiène et de sécurité alimentaire  Assurer l’entretien et le nettoyage du poste occupé  **Missions de suppléance du responsable du RMO en cas d’absence**  Envoyer à la cuisine centrale de Kerletu la fréquentation du jour et des commandes à passer en pain  Assurer l’enregistrement de la traçabilité  Réaliser la vérification journalière de la caisse (rapprochement papier et corrélation avec le logiciel de caisse OMC)  Effectuer l’édition de cartes monétiques temporaires et permanentes  Informer la direction de la cuisine centrale en cas de panne ou besoin de travaux  Assurer des commandes simples fournisseurs et réception des marchandises et entretien du stock | | |
| Compétences et qualités professionnelles requises | Être titulaire d’une formation initiale en restauration  Connaissance de la réglementation en matière d’hygiène et de sécurité alimentaire  Savoir organiser et répartir le travail  Savoir créer ou adapter les recettes de cuisine  Capacité à travailler en équipe  Qualités relationnelles  Sens de l’organisation, de l’efficacité et rigueur | | |
| Observations | * Travail en journée continue * Polyvalence pour nécessité de service | | |