

FICHE DE POSTE

Date de mise à jour : 14/06/2022 BOP

I – DEFINITION DU POSTE

1	SERVICE : DIRECTION GENERALE DE L'EDUCATION ET DES ENSEIGNEMENTS					
2	LIBELLE DU POSTE : Cuisinier					
3	NIVEAU DE RESPONSABILITE : 1					
4	CATEGORIE DE LA MAQUETTE FUTURE : C					
5	CATEGORIE DE LA MAQUETTE ACTUELLE : C					
5	FILIERE DE LA MAQUETTE FUTURE : FTE					
6	IMPUTATION BUDGETAIRE :					
	PROGRAMME : 96202		CODE POSTE : 3416			
	PROGRAMME RH : 96901		CENTRE DE TRAVAIL : 378			
7	LOCALISATION GEOGRAPHIQUE : Archipel des Marquises - HIVA OA - Circonscription pédagogique des Marquises – CSP de ATUONA					
8	FINALITE / DESCRIPTIF SYNTHETIQUE (maximum 50 mots) : L'agent prépare et cuisine les repas des internes du centre scolaire primaire selon un plan de production culinaire, les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire.					
9	EFFECTIFS ENCADRES	A	B	C	D	Autres
	NOMBRES : Néant					
10	SUPERIEUR HIERARCHIQUE DIRECT : Le Directeur / La Directrice du centre scolaire primaire					
11	MOYENS SPECIFIQUES LIES AU POSTE : Cuisine, local de préparation, réserve, armoires frigorifiques, machines diverses.					
12	CONTRAINTES ET AVANTAGES DU POSTE :					
	- L'activité s'effectue en zone à température élevée.					
	- Port d'une tenue professionnelle (veste de cuisine, toque, tablier, chaussures de sécurité...) exigée.					
13	ACTIVITES PRINCIPALES :					
	- Elaborer les menus en respectant les contraintes de coûts et d'équilibre alimentaire ;					
	- Cuisiner et préparer les repas dans le respect des règles culinaires ;					
	- Organiser et surveiller la bonne exécution du travail de l'équipe de cuisine ;					
	- Assurer l'entretien et le nettoyage du poste de travail, des ustensiles et des équipements de la cuisine.					
14	ACTIVITES ANNEXES :					
	- Identifier les besoins en approvisionnement.					

II – PROFIL PROFESSIONNEL

15	CADRE D'EMPLOI : Agents techniques
16	SPECIALITE SOUHAITABLE :

S: Sensibilisation, A: Application; E: Expert

17	COMPETENCES	S	A	E
	- Interpréter les fiches techniques et mettre en œuvre les techniques culinaires dans le respect des règles d'hygiène alimentaire et diététique ;			X
	- Techniques de production culinaire			X
	- Règles d'hygiène et de sécurité alimentaire Hazard ANALYSIS Critical Control Point (HACCP)			X
	- Connaissance des bases en diététique et des régimes alimentaires			X
	- Connaissance des produits alimentaires locaux pour proposer régulièrement de nouvelles recettes adaptées aux traditions culinaires.			X

18	EXPERIENCE PROFESSIONNELLE SOUHAITEE : Avoir exercé des fonctions similaires
----	--

19	FORMATION D'ADAPTATION OBLIGATOIRE :
----	--------------------------------------

20	DUREE D'AFFECTION SOUHAITABLE DANS LE POSTE : 4 ans minimum
----	---

Le Directeur de l'éducation et des enseignements

L'Agent :

Date :

Date :

Signature :

Signature :