FICHE DE POSTE

Date de mise à jour : 27/12/2021 BOP

I – DEFINITION DU POSTE

1	SERVICE : **DIRECTION GENERALE DE L'EDUCATION ET DES ENSEIGNEMENTS**
2	LIBELLE DU POSTE : Aide cuisinier + agent de restauration
3	NIVEAU DE RESPONSABILITE : 2
4	CATEGORIE DE LA MAQUETTE FUTURE : C CATEGORIE DE LA MAQUETTE ACTUELLE : C
5	FILIERE DE LA MAQUETTE FUTURE : FTE
6	IMPUTATION BUDGETAIRE : PROGRAMME : 962-02 CODE POSTE : **5767** PROGRAMME RH. : 969-01 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 participe aux activités de production, de réception, de conditionnement, de distribution des repas et d'entretien des locaux et matériels de restauration.
9	EFFECTIFS ENCADRES A B C D Autres NOMBRES : Néant
10	SUPERIEUR HIERARCHIQUE DIRECT : Le Directeur du centre scolaire primaire (CSP)
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 :** - Interpréter les fiches techniques et mettre en œuvre les techniques culinaires dans le respect des règles ; - Cuisiner et préparer les repas dans le respect des règles ; - Assurer la finition et la présentation des préparations culinaires ; - Distribuer et servir les repas.
14	ACTIVITES ANNEXES : - Remplacer le chef de cuisine en cas d'absence ; - Identifier les besoins en approvisionnement.

II – PROFIL PROFESSIONNEL

15	CADRE D'EMPLOI : Agent technique
16	SPECIALITE SOUHAITABLE :

S : Sensibilisation, **A** : Application, **E** : Expert

17	**COMPETENCES**	**S**	**A**	**E**
	- Techniques culinaires classiques et adaptées à la restauration collective ;		X	
	- Réglementations locales en matière d'hygiène alimentaire ;		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'AFFECTATION SOUHAITABLE DANS LE POSTE : de 2 à 3 ans (3 ans minimum).

Le Directeur de l'éducation et des enseignements :
Date :

Signature :

L'Agent :
Date :

Signature :