

## FICHE DE POSTE

Date de mise à jour : 06/08/2018 BOP

### I – DEFINITION DU POSTE

1	<b>SERVICE : DIRECTION GENERALE DE L'EDUCATION ET DES ENSEIGNEMENTS</b>
2	<b>LIBELLE DU POSTE :</b> Aide - cuisinier
3	<b>NIVEAU DE RESPONSABILITE :</b> 1
4	<b>CATEGORIE DE LA MAQUETTE FUTURE :</b> D
5	<b>CATEGORIE DE LA MAQUETTE ACTUELLE :</b> D
5	<b>FILIERE DE LA MAQUETTE FUTURE :</b> FTE
6	<b>IMPUTATION BUDGETAIRE :</b> Programme : 96901    Centre de travail : 378    S/Chap. : 96202    Code poste : 5761
7	<b>LOCALISATION GEOGRAPHIQUE :</b> DGEE – Circonscription pédagogique des Marquises CSP de Atuona – HIVA OA - Archipel des Marquises
8	<b>FINALITE / DESCRIPTIF SYNTHETIQUE (maximum 50 mots) :</b> - Participe aux activités de préparation des repas, de réception, de conditionnement, de distribution des repas et d'entretien des locaux et matériels de restauration de la structure, le CSP
9	<b>EFFECTIFS ENCADRES</b> A            B            C            D            Autres <b>NOMBRES :</b>
10	<b>SUPERIEUR HIERARCHIQUE DIRECT :</b> Le Directeur / La Directrice du centre scolaire primaire
11	<b>MOYENS SPECIFIQUES LIES AU POSTE :</b> Matériel de cuisine et de nettoyage.
12	<b>CONTRAINTES ET AVANTAGES DU POSTE :</b> - Etre disponible ; - Port d'équipement de sécurité / tenue vestimentaire adaptée ; - Travailler le soir et le weekend.
13	<b>ACTIVITES PRINCIPALES :</b> - Assister le cuisinier dans la confection des repas en respectant les règles d'hygiène alimentaire ; - Nettoyer le matériel de cuisine ; - Nettoyer et entretenir la cuisine.
14	<b>ACTIVITES ANNEXES :</b> - Assurer le remplacement des autres agents en cas d'empêchement ou d'absence ; - Participer au service de distribution des repas ; - Participer à toute tâche nécessaire à la bonne marche de l'établissement en cas de situation d'urgence ; - Aider au service de plonge après le service du soir et le week-end pour les internes.

## II – PROFIL PROFESSIONNEL

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

S: Sensibilisation, A: Application; E: Expert

17	COMPETENCES	S	A	E
	- Connaître la méthode « Hazard Analysis Critical Control Point » (HACCP) .....		X	
	- Connaître les règles d'hygiène alimentaire .....		X	
	- Maîtriser les techniques culinaires .....		X	
	- Connaître les différentes techniques de nettoyage et d'entretien du matériel de cuisine et des locaux .....		X	
	- Connaître les produits d'entretien et savoir les utiliser .....		X	
	- Respecter les règles d'hygiène .....		X	
	- Savoir appliquer des consignes .....		X	
	- Avoir le sens du travail en équipe .....		X	
	- Etre polyvalent .....		X	
	- Etre capable de s'adapter .....		X	
	- Etre disponible .....		X	

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

19	FORMATION D'ADAPTATION OBLIGATOIRE : - Formation à la méthode HACCP - Formation à l'entretien et l'hygiène des locaux - Formation sur les règles d'hygiène alimentaire
----	---

20	DUREE D'AFFECTION SOUHAITABLE DANS LE POSTE : 2 à 4 ans
----	---

Le Directeur de l'éducation et des enseignements

L'Agent :

Date :

Date :

Signature :

Signature :