

FICHE DE POSTE

Date de mise à jour : **22/01/2019 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
5	CATEGORIE DE LA MAQUETTE ACTUELLE : C
5	FILIERE DE LA MAQUETTE FUTURE : FTE
6	IMPUTATION BUDGETAIRE : Programme : 96901 Centre de travail : 378 S/Chap. : 96902 Code poste : 5767
7	LOCALISATION GEOGRAPHIQUE : DGEE - Circonscription pédagogique des Marquises - CSP de ATUONA - HIVA OA – Archipel des Marquises
8	FINALITE / DESCRIPTIF SYNTHETIQUE (maximum 50 mots) : 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 :
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
	<ul style="list-style-type: none"> - Techniques culinaires classiques et adaptées à la restauration collective ; - Réglementations locales en matière d'hygiène alimentaire ; - Règles d'hygiène et de sécurité alimentaire Hazard ANALYSIS Critical Control Point (HACCP) ; - Connaissance des bases en diététique et des régimes alimentaires ; - Connaissance des produits alimentaires locaux pour proposer régulièrement de nouvelles recettes adaptées aux traditions culinaires. 		X X X	

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

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

20	DUREE D'AFECTATION SOUHAITABLE DANS LE POSTE : de 2 à 3 ans.
----	--

Le Directeur de l'éducation et des enseignements :

Date :

L'Agent :

Date :

Signature :

Signature :