

Fiche de fonction Agent de Cuisine

• Définition de la fonction et condition d'exercice

L'agent de cuisine assure

- la réception des repas en liaison chaude ou froide
- Le contrôle des températures et le prélèvement d'échantillons
- La préparation des collations et des goûters
- La préparation des couverts pour le déjeuner et le goûter
- La transformation des repas selon les âges (mixage viande, légumes,...)
- La vaisselle
- La vérification du bon fonctionnement du matériel
- La préparation des commandes en collaboration avec la directrice
- La gestion des stocks

• Formation et Statut de la fonction

Variable selon les structures : CAP petite enfance en cas de planning roulant, CAP de cuisine ou autre diplôme

Coefficient convention Collective Fehap 51 variable selon diplôme

• Position hiérarchique

Il travaille sous la responsabilité du Directeur de l'Etablissement et en collaboration avec l'équipe entière.

• Missions

- Il inscrit son activité dans le cadre du projet d'établissement qu'il contribue à faire évoluer
- Il établit les commandes en tenant compte des contraintes budgétaires et en fonction des fournisseurs
- Il réceptionne les marchandises, veille à leur stockage dans le respect des règles d'hygiène et des modes de conservation des aliments.
- Il veille scrupuleusement au respect des normes HACCP et PMS tant dans la préparation que dans la distribution des aliments.
- Il organise son temps de travail en fonction des horaires définis par la Directrice en tenant compte des besoins des enfants, des équipes et des menus prévus
- Il prépare les chariots : vaisselles, couverts, plats, ...
- Il respecte le matériel et les locaux en veillant à une hygiène rigoureuse (normes HACCP et PMS)
- Il respecte les consignes en cas d'allergie alimentaire de certains enfants
- Il mobilise sa créativité afin de rendre attrayants les différents plats
- Il procède au nettoyage, à l'entretien et au rangement du matériel et des locaux.

• Contraintes

- Station debout fréquente (risque de lombalgie).
- Postures contraignantes suivant les plans de travail (risque de lombalgie)
- Travail avec des températures élevées.
- Port de gants, de tenues spécifiques.

- Respect des règles HACCP et PMS.

• **Compétences nécessaires**

Savoirs

- Connaître les normes **HACCP et PMS** et les appliquer.
- Connaître les règles d'équilibre alimentaire spécifiques aux jeunes enfants.
- Prévoir les besoins de denrées.
- Gérer des stocks.

Savoirs faire

- Utiliser les différents appareillages et les entretenir.
- Organiser son travail en fonction des contraintes de service.
- Etre autonome et capable d'improviser en cas de situation exceptionnelle.

Savoirs être

- Etre rigoureux et soigné dans son travail et sur soi-même.
- Avoir un esprit d'équipe.
- Etre ouvert aux besoins des enfants.
- Etre créatif, imaginatif.
- Se donner les moyens d'évaluer son travail.

• **Responsabilités liées à l'HACCP :**

- * prendre connaissance des documents liés à l'HACCP et la maîtrise de l'hygiène et s'engager à les respecter (procédures, fiches de bonnes pratiques, fiches d'enregistrement)
- * contrôle à réception des matières premières et enregistrement
- * contrôle des températures de stockage et de transformation des denrées et enregistrement
- * contrôle des températures durant le service
- * nettoyage et désinfection de la zone de travail et enregistrement
- * réalisation des tests de traçabilité
- * vérification de l'approvisionnement en consommables avant démarrage de l'activité (lave-mains, ...)
- * vérification de la propreté des équipements en matériels après nettoyage
- * vérification de la propreté des matériels et plans de travail avant utilisation
- * contrôle des thermomètres à lecture directe

Evaluation

Hygiène et propreté de la cuisine (normes HACCP)

Qualité des relations en cuisine et au sein de l'équipe entière

Participation et implication à la vie de l'établissement et dans l'association

Ponctualité, régularité dans son travail

Contrôles bactériologiques du laboratoire conformes aux normes en vigueur