

Fiche de fonction aide-cuisinier

• Définition de la fonction et condition d'exercice

L'aide-cuisinier est un professionnel, en général titulaire d'un CAP de cuisine.

Il exécute des tâches simples préalables à la préparation des mets et aide à la confection des repas :

- épluchage des légumes,
- assaisonnement des entrées,
- préparation des entrées des plus grands,
- mixage de la viande pour les petits,
- préparation des desserts et des goûters dans des assiettes ou coupelles ou autre ...

Il procède au nettoyage, à l'entretien et au rangement de la vaisselle, du matériel et des ustensiles de cuisine, des équipements et des locaux :

- Préparation des chariots : vaisselle, couverts,
- Plonge (matin ou/et après midi),
- Entretien des locaux de la cuisine,

• Statut de la fonction

Titulaire d'un diplôme CAP de cuisine, il est recruté au grade d'agent logistique de niveau 1 selon la convention collective FEHAP – coefficient 329.

Il peut parfois être titulaire d'un autre diplôme, non spécifique cuisine, et donc être recruté à un coefficient moindre, fonction du diplôme obtenu.

• Position hiérarchique

Il travaille sous la responsabilité du Directeur de l'Établissement et en collaboration avec le cuisinier de la structure. Il effectue l'ensemble des tâches qui lui sont confiées par le cuisinier et peut être amené à le remplacer en son absence.

• Missions

- 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 le directeur 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 procède au nettoyage, à l'entretien et au rangement du matériel et des locaux.

• **Contraintes**

- Ergonomie : port et manipulation de matériel lourd et volumineux.
- Station debout fréquente (risque de lombalgie).
- Postures contraignantes suivant les plans de travail (risque de lombalgie)
- Travail avec des températures élevées, vapeur d'eau, de graisses (risque de projections)
- 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.
- Connaître la composition des aliments afin d'adapter les régimes spécifiques si nécessaire ou se conformer aux consignes du directeur ou du médecin.

Savoirs - faire

- Connaître les règles d'hygiène et les protocoles de locaux destinés à la préparation des repas.
- Savoir appliquer les règles d'hygiène des cuisines collectives.
- Savoir utiliser les différents produits et appareils de nettoyage.
- Respecter et entretenir le matériel.
- Savoir s'organiser, organiser son travail en fonction des contraintes des différents services.

Savoirs être

- Disponibilité pour intervenir en cas de nécessité.
- Etre soigneux, rigoureux dans l'application des règles d'hygiène.
- Entretenir de bons contacts avec les équipes.
- Etre dynamique dans l'exécution de son travail.

• Responsabilités liées à l'HACCP :

- * connaissance des documents liés à l'HACCP et la maîtrise de l'hygiène et engagement 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
- * gestion des alertes, retrait, rappels
- * 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
Ponctualité, régularité dans son travail.