

## Fiche de fonction cuisinier

### • Définition de la fonction et condition d'exercice

Le cuisinier est un professionnel titulaire d'un CAP de cuisine. Il élabore et soumet au directeur de l'établissement les menus et assure la préparation des repas dans le respect des normes HACCP.

### • Statut de la fonction

Titulaire en général au minimum d'un CAP de cuisine (de préférence 2), il est recruté au grade d'agent logistique de niveau 2 selon la convention collective FEHAP – coefficient 339.

Dans certaines structures de petite taille, le cuisinier peut être titulaire d'un diplôme différent et donc être recruté à un coefficient et grade différent, de niveau moindre.

### • Position hiérarchique

Il travaille sous la responsabilité du Directeur de l'Etablissement et en collaboration avec l'équipe entière. Il peut encadrer, selon la taille de l'établissement, une ou plusieurs personnes en cuisine.

### • Missions

- Il inscrit son activité dans le cadre du projet d'établissement qu'il contribue à faire évoluer
- Il établit des menus variés en respectant les règles d'équilibre et de besoins alimentaires selon l'âge, les goûts et les capacités des enfants. Pour ce faire, il est en lien avec la direction et l'équipe pédagogique.
- 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 prépare les mets et confectionne les repas
- Il organise son temps de travail en fonction des horaires définis par le Directeur de l'établissement en tenant compte des besoins des enfants, des équipes et des menus prévus
- Il veille à la préparation des 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.
- Si nécessaire et en fonction du personnel de cuisine présent, il procède au nettoyage, à l'entretien et au rangement de la vaisselle et des ustensiles de cuisine .

#### • **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 de la Directrice-Puéricultrice ou du médecin.
- Prévoir les besoins de denrées.
- Gérer des stocks.
- Gérer un budget.

##### *Savoirs faire*

- Etablir des menus variés.
- Faire une cuisine adaptée à la petite enfance mais aussi aux adultes.
- 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
- \* gestion des alertes, retrait, rappels
- \* contrôle des thermomètres à lecture directe

### **• Evaluation**

Qualité et variété des menus et des préparations.

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.