



CAMPUS  
SPORT BRETAGNE  
CFA

## FICHE DE POSTE

### INTITULE DU POSTE

---

**CHEF(FE) DE CUISINE**

### STATUT – CATEGORIE – GRADE

---

Statut : Contractuel

Catégorie : C

Grade : Agent de maîtrise

### DESCRIPTIF GENERAL DU POSTE

---

Sous l'autorité de l'encadrante restauration, le chef de cuisine aura la responsabilité de gérer la production des repas en respectant les règles d'hygiène et de sécurité de la restauration collective. Il devra respecter et faire respecter le PMS et les règles HACCP. Le chef de cuisine aura la responsabilité fonctionnelle d'une équipe de 3 cuisiniers et 3 agents polyvalents et devra travailler en étroite collaboration avec l'encadrante restauration.

### DESCRIPTION DU BUREAU OU DE LA STRUCTURE

---

Service : Accueil

Rattachement hiérarchique : responsable encadrant restauration

Effectif du service : 3 Cuisiniers, 3 agents polyvalents

### CONDITIONS DE TRAVAIL

---

Temps de travail hebdomadaire : 38h30

Horaires : A définir, variable entre 6h30 et 21h

Lieu de travail : DINARD

Moyens matériels mis à disposition :

Contraintes d'exercice : Travail en soirée et week-end occasionnel

### Missions

---

- **Assurer l'organisation du service de restauration :**
  - Etablir les plannings de travail de l'équipe restauration sur l'année, pour validation par l'encadrante restauration
  - Répartir, coordonner et encadrer l'équipe de cuisine (organiser les emplois du temps, autorisation d'absence, organisation du travail...)
  - Elaborer les fiches techniques de production, les transmettre et les expliquer à ses collaborateurs
  - Veiller à la formation et à l'accompagnement des nouveaux arrivants
  - Participer au développement des compétences de ses collaborateurs
  - Contrôler, organiser et participer à l'élaboration des préparations culinaires en assurant leur finition et leur présentation

- Mettre en place, appliquer et faire appliquer la réglementation en matière d'hygiène et de sécurité alimentaire (démarche HACCP, traçabilité, hygiène des aliments, etc.)
  - Contrôler la quantité, la qualité, et l'allotissement de la production
  - Organiser, contrôler et participer à la distribution des repas
  - Prévoir des solutions adaptées en cas d'imprévus
  - Veiller à la convivialité et au professionnalisme de l'équipe dans l'accueil des convives
- **Conduire et assurer les activités liées à la production culinaire :**
    - Elaborer des menus respectant la réglementation relative à l'équilibre alimentaire
    - Apporter des conseils en matière de diététique et d'hygiène alimentaire, adapter les menus spécifiques (régimes, allergies...)
    - Optimiser l'utilisation des matériels de production et la consommation des fluides
    - Préparer les commandes et les livraisons , gérer les rotations des stocks
    - Réceptionner les livraisons de produits alimentaires et contrôler leur conformité (qualité, quantité)
    - Assurer ou contrôler le déconditionnement, le stockage des denrées
    - Garantir la traçabilité des marchandises reçues, stockées, produites et distribuées
    - Travailler les produits frais et privilégier les fabrications « maison » (entrées, plats, pâtisseries...)
- **Gérer l'organisation et le fonctionnement du service :**
    - Surveiller et contrôler la préparation des repas et la maintenance des matériels
    - Mettre en place, respecter et faire appliquer les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire HACCP
    - Organiser et assurer le nettoyage et la maintenance des matériels, surfaces et locaux
    - Effectuer le choix et le dosage des produits en fonction des surfaces à traiter et de l'état de propreté
    - Conseiller sur l'utilisation optimale des matériels et le respect des règles de sécurité
    - Respecter et faire respecter les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire conformément à la réglementation (PMS)
    - Respecter et faire respecter les règles d'ergonomie préconisées et porter les équipements de protection individuelle (EPI)
    - Respecter et faire respecter les procédures de sécurité des personnes et des installations (risques liés au gaz et à l'électricité)
    - Agir au quotidien en faveur de l'environnement et du développement durable (tri des déchets, économies d'énergie, recours aux produits bio et aux circuits courts...)
    - Assurer la sécurité des locaux en limitant l'entrée à la zone cuisine aux personnes strictement habilitées et en vérifiant la fermeture des lieux (portes extérieures, chambres froides)
- **Manager l'équipe de restauration (6 agents)**
    - Répartir le travail quotidien en fonction des besoins et des compétences des agents
    - Expliquer les consignes et veiller à leur application
    - Contrôler l'exécution du travail et le respect des détails
    - Transmettre son savoir professionnel pour améliorer les pratiques professionnelles
    - Identifier et signaler les agents en difficulté
    - Prévenir, repérer et réguler les conflits
- **Soutient de l'encadrant restauration**
    - Participer au choix des produits et fournisseurs
    - Gérer les contacts fournisseurs en cas d'absence
    - Rendre compte sur le travail des agents

## PROFIL SOUHAITE

---

### LES SAVOIRS

- Connaître les règles en relation avec l'agrément en restauration collective (PMS/HACCP)
- Connaître les règles d'hygiène et de sécurité
- Connaître les techniques de nettoyage

### LES SAVOIR-FAIRE

- Manager :
  - Savoir organiser et animer une équipe
  - Savoir répartir le travail de chacun
- Cuisiner :
  - Maitriser les techniques culinaires et de cuisson
  - Connaître l'utilisation des aliments
  - Maitriser les techniques de production des repas en restauration collective
  - Connaître les techniques de fonctionnement du matériels
  - Maitriser les recettes de base de cuisine
- Autres :
  - Connaître les règles de gestion de stock
  - Maitriser les gestes et postures de la manutention

### LES SAVOIR-ETRE

- Etre organisé, rigoureux, méthodique
- Etre autonome
- Etre ponctuel, disponible, réactif
- Etre à l'écoute et être force de propositions, avoir le sens de l'initiative.
- Sens du travail en équipe, capacité à prendre des décisions
- Garder une réserve professionnelle

### SIGNATURES

---

Directrice :	Responsable du service :
Chef.fe de service (le cas échéant) :	Agent :

Mise à jour le : 30/03/2022