

# Fiche de poste

## Aide de cuisine

Contexte : Préparation des repas dans une résidence pour personnes âgées et pour la cantine scolaire 120 repas/jour.

Repas servis en liaison chaude

### 1. Description du poste

#### 1.1 Missions

- Assister le chef de cuisine dans la confection et la préparation des repas
- Etre responsable du nettoyage et du rangement de la vaisselle (secteur cuisine)
- Assurer un service de qualité sur le temps de restauration restreint
- Assurer l'entretien des locaux et du matériel dans le respect des normes HACCP

#### 1.2 Activités

##### Activités principales :

Le travail d'équipe est défini, contrôlé et évalué par le chef de cuisine.

- Réceptionner les marchandises suivant les protocoles HACCP
- Préparer les produits de base et des matériels de cuisine
- Surveiller la cuisson des plats suivant les indications du chef de cuisine
- Réaliser des plats simples
- Mettre en place et distribuer des plats
- Participer au nettoyage : du matériel, des locaux et de la vaisselle secteur cuisine et magasins.
- Trier et évacuer les déchets
- Renseigner la fiche HACCP

##### Activités annexes

- Participer au grand nettoyage trimestriel
- Distribution des repas à la cantine scolaire.

#### 1.3 Les conditions

- Horaires : du lundi au vendredi de 7h30 à 16h et le week end de 8h à 15h (1 sur 3)
- Autres : port de vêtements professionnels adaptés, manipulation de matériels lourds et tranchants, station debout.

### 2. Profil du poste

#### 2.2 Savoirs faire spécifiques au poste

- Connaître les propriétés des produits alimentaires et leur utilisation en restauration collective
- Avoir des connaissances générales des modes de conservation et des règles de déstockage des produits alimentaires
- Connaître les normes HACCP
- Connaître les mesures à prendre en cas d'accident
- Connaître l'hygiène alimentaire

#### 2.3 Savoirs faire transversaux

- Mettre en œuvre les normes HACCP
- Maîtriser les techniques culinaires sur son secteur d'activité

- Maîtriser les techniques de manutention et l'utilisation des matériels et machines simples four, éplucheuse, robot...)
- Maîtriser le choix et le dosage des produits de nettoyage appropriés à chaque utilisation.

## **2.4 Savoirs être**

- Bonne aptitude physique
- Esprit d'équipe
- Rigueur, souci de la qualité
- Capacités d'écoute et relationnelle

Conditions du poste :

Lieu de travail : Parçay les Pins

CDI 35h/semaine

Travaille 1 week end sur 3

Débutant accepté