**SECOND DE CUISINE (H/F)**

**CENTRE DE VACANCES ARÊCHES**

|  |  |
| --- | --- |
| **Cadre d’emploi :** | Adjoint technique |
| **Direction :** | Éducation et de l’Enfance |
| **Service :** | Loisirs éducatifs |
| **Rattachement**  **hiérarchique :** | N+1 : Responsable du centre de vacances municipal  N+2 : Coordinateur des séjours avec hébergement |
| **Lieu de travail** : | Centre de vacances, 32 impasse César – 73 270 BEAUFORT (Savoie) |
| **Mise à jour :** | 07/09/2021 |

*Ce descriptif de poste est évolutif. La liste des tâches est susceptible d’évoluer pour tenir compte des nécessités du service public.*

|  |  |
| --- | --- |
| ***MISSION DE LA DIRECTION*** | La Direction de l’éducation et de l’enfance regroupe les secteurs de la petite enfance, des affaires scolaires, des loisirs éducatifs, des accueils de loisirs et des temps périscolaires, du projet de réussite éducative et la Caisse des Ecoles de la Ville d’Orly.  Cette direction met en œuvre toutes les actions municipales liées à la scolarité en collaboration avec les 10 groupes scolaires de la commune accueillant environ 3 150 élèves. |
| ***MISSION DU SERVICE*** | Le service des Loisirs éducatifs regroupe les ludothèques, la Maison de l’Enfance et le Centre de vacances municipal et la coordination des séjours avec hébergement. Cette dernière, organise, coordonne et contrôle les séjours extérieurs (classe de découverte, séjours courts ou de vacances) gérés en régie ou via des marchés publics, en direction des familles et des mineurs de la Ville d’Orly.  Le centre de vacances de la ville d’Orly à Arêches accueille des enfants dès 6 ans et des adultes de janvier à août pour des classes de neiges, des classes vertes et des séjours avec hébergement l’hiver, au printemps et l’été ainsi que des groupes extérieurs. |
| ***FINALITE DU POSTE*** | Au sein du centre de vacances à Arêches, la ville d’Orly envisage le temps des repas comme un temps éducatif (éducation au goût) qui contribue à la santé, au bien-être et à l’épanouissement des publics. Il s’agit de cuisiner et de préparer des plats dans le respect des règles de l’art culinaire.  Dans ce cadre, le commis de cuisine sous l'autorité hiérarchique du responsable du centre de vacances et du cuisinier est chargé de la production et de la valorisation de préparations culinaires (en moyenne 65 repas par service).   * Il travaille au sein de l’unité de production et exécute les menus validés par le responsable du centre et le chef de cuisine * Il garantit, dans le respect impératif des délais de production, la qualité nutritionnelle et organoleptique des repas (goût-odeur-aspect-couleur-consistance) et contribue ainsi à l’éducation alimentaire et à la valorisation des productions * Il veille aux bonnes conditions d’accueil et de service des convives du fait de la proximité du lieu de production et de restauration * Il respecte les PAI et prévoit des menus spéciaux sur prescriptions médicales` * Il développe une relation éducative avec les enfants qu’il côtoie durant son service. * Il travaille en collaboration avec son chef de cuisine et les agents de service. * Il est chargé de la plonge des batteries de cuisine |

|  |  |
| --- | --- |
| ***ACTIVITES PRINCIPALES ET SPECIFIQUES*** | **Production et valorisation de préparations culinaires**   * Mettre en œuvre les techniques culinaires dans le respect des bonnes pratiques d’hygiène et des instructions délivrées par le chef de cuisine * Cuisiner en restauration directe ou différée * Préparer des plats dans le respect des règles de l’art culinaire * Vérifier les préparations culinaires (goût, qualité, texture, présentation…) * Assurer la finition et la présentation des préparations culinaires * Remplacer le chef de cuisine 2 jours/semaine lors de son congé hebdomadaire   ***Respect des normes d’hygiène et de sécurité :***   * Assurer la qualité organoleptique des plats (goût-odeur-aspect-couleur-consistance) * Participer au Contrôle des fiches de traçabilité * Contrôler la conformité sanitaire du matériel * Rendre compte à sa hiérarchie de dysfonctionnements observés pouvant mettre en cause la sécurité (ou la qualité du service) * Veiller au respect des règles collectives en matière d’hygiène et respecter les procédures mises en place (port des équipements de protections individuelles, HAACP…) * Participer à la réception et au contrôle des marchandises et vérifier les bons de livraisons. * Participer activement aux réunions d’équipe |
| ***COMPETENCES***  /  ***QUALITES REQUISES*** | **1/ Savoirs /savoirs théoriques :**   * Art culinaire * Bureautique et outils collaboratifs * Diététique * Gestion budgétaire et comptable * Hygiène, sécurité et conditions de travail * Techniques de service et de restauration   **2/ Savoir -faire/savoirs techniques :**  - Maitriser les techniques culinaires classiques et techniques culinaires adaptées à la restauration collective  - Contrôler la réception des commandes quand le chef de cuisine est en congé  - Stocker un produit  - Contrôler l’application des règles d’hygiène alimentaires  - Lutter contre le gaspillage alimentaire  - Mettre en marche des équipements de cuisine et entretenir un espace de travail  - Maîtriser les règles d’hygiène et de sécurité (marche en avant, règles HACCP)  **2/ Savoir-être / qualités relationnelles**   * Capacité d'adaptation * Etre autonome * Etre rigoureux * Réactivité * Créativité culinaire et sens de la présentation esthétique du repas * Capacité à travailler en équipe * Qualités relationnelles avec les enfants, les enseignants et le personnel*-* |

|  |  |
| --- | --- |
| ***FORMATIONS ET EXPERIENCES REQUISES*** | * Formation cuisinier CAP/BAC PRO, * Expérience en restauration collective, * Maîtrise de la méthode HACCP. |
| ***LIAISONS***   * + - 1. ***ET***   ***RELATIONS FONCTIONNELLES*** | ***Relations internes à la collectivité :***   * Direction de l’Éducation et de l’Enfance * Personnel d’animation et personnel technique   ***Relations externes à la collectivité :***   * Fournisseurs * Inspection sanitaire * Enseignants et enfants de 6 à 14 ans et groupes extérieurs |
| ***CONDITIONS D’EXERCICE*** | ***Horaires/temps de travail :***  35h en journée continue sur 5 jours : 7h/jour  ***Contraintes particulières :***   * Travail le dimanche, * Horaires décalés, * Horaires fractionnés (présence sur les 2 services) en l’absence du chef cuisinier * station debout prolongée, manutention de charges et expositions fréquentes à la chaleur ou au froid…)   ***Equipements obligatoires***  EPI, port d’une blouse/tablier, charlotte ; sabot… |
| ***REMUNERATION*** | Statutaire  Congés payés pris au regard des contraintes de service hors des accueils de groupes  Repas avant le service (avantage en nature ou apporté par l’agent) |