# AIDE CUISINIER

## Rubriques principales :

### Missions du poste :

- Assister le cuisinier dans la confection et la présentation des plats.
- Assurer l'entretien de la cuisine et des matériels utilisés.
- Réceptionner et stocker les denrées.
- Assister le cuisinier dans la gestion courante du restaurant.

### Activités et tâches du poste :

- ***Assister le cuisinier dans la confection et la présentation des plats :***

*(Suivant les indications du chef de cuisine)*

- Exécuter les taches préalables à l'élaboration des mets : éplucher les légumes, préparer la viande (tranchage, désossage…), évaluer la quantité de produit de base, approvisionner des denrées en chambre froide ou en réserve…
- Participer à la confection des plats et des desserts.
- Surveiller la cuisson des plats.
- Vérifier les préparations en terme de gouts et de qualités.
- Dresser les assiettes en veillant à l'équité du contenu et distribuer les plats.

- ***Utiliser et assurer l'entretien de la cuisine et des matériels :***

*Dans le respect des normes HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point)*

- Utiliser les ustensiles et accessoires de la cuisine pour réaliser les plats.
- Assurer le bon fonctionnement des matériels et équipements utilisés.
- Brancher les appareils en étant vigilant aux normes de sécurité.
- Laver les ustensiles à l'eau courante puis au lave vaisselle.
- Veiller au respect des zones de rangement.
- Nettoyer et ranger la batterie de cuisine.
- Nettoyer l'ensemble de la cuisine et de ses équipements : chambre froide, sols et murs en carrelage, hotte et grilles de ventilation (une fois par mois), bouche d'évacuation des eaux usagées, réserve (une fois par semaines), supports poubelles (à désinfecter)…
- Entretenir les plans de travail en inox avec un produit approprié.

- ***Réceptionner et stocker les denrées :***

- Participer aux achats du restaurant.
- Préparer la zone de stockage (tri des produits, remise en ordre).
- Réceptionner les denrées et les marchandises, contrôler leur conformité et les déconditionner.
- Ranger les denrées dans les zones appropriées en se conformant aux fiches techniques.
- Veiller à la bonne rotation des produits par rapport aux dates de péremption.
- Participer à la gestion et au suivi des stocks.

- ***Assister le cuisinier dans la gestion courante du restaurant :***

- Faire appliquer au quotidien les règles d'hygiène et de sécurité.
- Contribuer à la rédaction des fiches techniques de recettes.
- Participer à l'élaboration des menus.
- Assurer la continuité du service de restauration en l'absence du chef cuisinier.

## Positionnement hiérarchique :

Maire / DGS

↓

Chef cuisinier

↓

Aide cuisinier

## Relations fonctionnelles :

• ***En interne :***

Les agents du service restauration (Agents polyvalents de restauration, chef cuisinier…).
Les agents de l'établissement scolaire (ATSEM, professeur des écoles, animateurs périscolaires agents d'entretien…).

• ***En externe :***
Les fournisseurs
Contact quotidien avec les enfants.

## Exigences requises :

• ***Compétences techniques à acquérir :***
Maîtriser les attentes et les besoins nutritionnels des enfants.
Connaître les propriétés des produits agro alimentaires, leur utilisation en restauration collective et les indicateurs de qualité.
Avoir des connaissances générales des modes de conservation et des règles de déstockage des produits alimentaires.
Maitriser les techniques culinaires de base.
Savoir lire, comprendre une recette et la convertir en terme de quantité.
Savoir préparer des produits et réaliser des plats.
Savoir présenter et décorer les plats.
Maîtriser les procédures et autocontrôles mis en place dans le cadre de la méthode HACCP.
Maîtriser les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire.
Connaître les risques professionnels propres à la restauration collective ainsi que les normes techniques et de sécurité.
Connaître les gestes et postures de la manutention.
Connaître les notions de base concernant les allergies.
Connaître les principes de nettoyage et de désinfection.
Connaître les techniques de manutention et d'utilisation des matériels et machines.
Avoir des notions de maintenance du matériel.

• ***Compétences relationnelles :***
Etre ponctuel et assidu.
Etre concentré et attentif.
Savoir organiser son temps.
Etre organisé et méthodique.
Savoir travailler en équipe.
Etre efficace, réactif et créatif.

## Cadre statutaire accessible :

- ***Catégorie :*** C
- ***Filière :*** Technique
- ***Cadres d'emplois :*** Adjoints techniques territoriaux; Agents de maitrise territoriaux des établissements d'enseignement; Agents techniques territoriaux des établissements d'enseignement

## Moyens mis à disposition :

- Vêtements professionnels adaptés
- Equipements de protection individuelle *(se référer au guide élaboré par le service Santé, sécurité au travail du Centre de Gestion, accessible sur Internet)*
- Matériels et produits d'entretien.
- Matériels et équipements de cuisine.
- Thermomètre.

## Conditions et contraintes d'exercice :

- Temps de travail de x heures par semaine *(si temps non complet)*
- Pénibilité physique liée à l'exposition au bruit ainsi qu'aux postures et à la station debout prolongée
- Manipulation de matériels lourds et tranchants
- Exposition fréquente à la chaleur ou au froid
- Port de vêtements professionnels adaptés
- Travail en équipe

*"Les autorités territoriales sont chargées de veiller à la sécurité et à la protection de la santé des agents placés sous leur autorité" (Article 2-1 du Décret n°85-603 du 10 juin 1985 modifié).*
*Les risques liés aux activités du poste ainsi que les équipements de protection individuelle sont explicités ci-dessus. Les besoins en formation spécifiques sont identifiés dans le parcours de formation ci-après.*
*L'ensemble des consignes de sécurité et de prévention des risques est repris dans le document " Exemple de fiche pour l'accueil et la formation santé - sécurité de tout nouvel agent ".*

# Parcours de formation

**RAPPEL IMPORTANT :** Le parcours proposé est à titre indicatif. Il devra être travaillé en concertation avec l'agent, le tuteur et l'autorité territoriale.

## Il a pour objectif de contribuer à ce que :

- la collectivité puisse avoir un personnel qualifié en fin de contrat.
- l'agent soit accompagné dans son insertion professionnelle et donc préparé à un métier de la Fonction Publique Territoriale.

- Parcours de formation et de pré-qualification à individualiser en fonction des besoins de l'agent :

| Phases prévues dans le dossier de suivi et d'engagement | Nature des formations | Intitulé des formations |
|---|---|---|
| **Phase d'intégration (3 premiers mois)** | - Actions de remise à niveau/remobilisation | -Formation d'adaptation à la Fonction Publique Territoriale (2 jours) |
| | - Acquisition des savoirs de base *(mathématiques, français, informatique, expression orale…)* | |
| | - Adaptation au poste de travail/compétences fondamentales | - Appliquer les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire (HACCP) (3 jours)<br>- La réception et le stockage des denrées en restauration collective (2 jours)<br>- Nettoyage et désinfection des locaux et des matériels de restauration collective (2 jours)<br>- Elaborer les menus en restauration scolaire (3 jours)<br>- Cuisiner et élaborer les menus en crèche (2 jours)<br>- Recettes pour les tout-petits (2 jours)<br>- Elaborer les menus pour les personnes âgées (3 jours)<br>- Elaborer les plats cuisinés et les sauces selon la technique de la juste cuisson (3 jours) |
| **Phase de stabilisation** | - Acquisition de nouvelles compétences/formation de professionnalisation | - Cuisiner les produits bio (2 jours)<br>- Elaborer et présenter les hors d'œuvre en restauration collective (3 jours)<br>- Les desserts en restauration collective (3 jours)<br>- Les préparations à texture modifiée (hachées ou mixées) pour personnes âgées (2 jours)<br>- Les allergies alimentaires (2 jours)<br>- Gestes d'urgence (1 jour)<br>- Prévention des risques liés à l'activité physique (PRAP) (1 jour) |
| **Phase de consolidation** | - Formation pré-qualifiante ou qualifiante | - CAP Cuisine<br>- CQP Cuisine<br>- Titre professionnel du ministère du travail "cuisinier"<br>-BP Cuisinier<br>-BAC PRO Cuisine<br>-Préparation aux concours :<br>Adjoint technique principal de 2ème classe<br>Adjoint technique territorial principal de 2ème classe des établissements d'enseignement<br>Agent de maîtrise |

- Scénario possible de réussite et d'intégration :

| A L'ISSUE DU CONTRAT, L'EMPLOI PEUT PERMETTRE AU BENEFICIAIRE DE : | |
|---|---|
| **- atteindre le niveau de formation de** | Niveau V (CAP – Titre professionnel)<br>Niveau IV (Bac Pro) |
| **- envisager l'accès au cadre statutaire de** | Adjoint technique territorial<br>Adjoint technique territorial des établissements d'enseignement<br>Agent de maîtrise territorial |

Réalisée le :

Mise à jour le :

| | | |
|---|---|---|
| CDG 24 | **Exemple de fiche pour l'accueil et la formation santé - sécurité de tout nouvel agent** | **Pôle Santé et Sécurité au Travail**<br><br>Maison des Communes<br>1 Bd e Saltgourde/Marsac<br>BP 108 – 24051 PERIGUEUX CT CEDEX 9<br>www.cdg24.fr<br><br>tél : 05 53.02.87.17<br>fax : 05.53.02.87.57<br>e-mail : prevention@cdg24.fr |

Je soussigné(e)....., né(e) le ....., employé(e) par.....en tant que.....à partir du ..... certifie avoir reçu une **formation pratique et appropriée en matière d'hygiène et de sécurité** (en accord avec le décret n°85-603 modifié), le…….
La formation a été dispensée par .....en qualité de …….....

**Les thèmes suivants ont été abordés (cochez les cases) :**

| | | |
|---|---|---|
| Présentation de la collectivité | ☐<br>☐<br>☐<br>☐ | Les différents sites<br>L'organisation de la collectivité et du personnel (organigramme, livret d'accueil…)<br>Les différentes activités<br>Le fonctionnement et les règles de vie commune dans la collectivité (règlement intérieur…) |
| Dispositions obligatoires en matière d'hygiène et de sécurité | ☐<br>☐ | Le registre santé – sécurité au travail (tenu par l'assistant de prévention)<br>Les accidents de service, de trajet, les maladies professionnelles : les déclarations |
| L'organisation de la prévention au sein de la collectivité | ☐<br>☐<br>☐ | Le conseiller de prévention, le (les) assistant(s) de prévention, le médecin de prévention (visites médicales obligatoires et autres visites), le CT/CHSCT, l'ACFI...<br>Le document unique d'évaluation des risques professionnels et le plan d'action<br>Le droit de retrait en cas de danger grave et imminent |
| Les risques dans la collectivité et les causes d'accidents en fonction des différentes activités *(un livret prévention des risques professionnels peut servir de support)* | ☐<br>☐<br>☐<br>☐<br>☐ | Les conditions d'exécution du travail et les responsabilités encourues<br>Les risques généraux (circulation des véhicules, des engins, signalisation, issues de secours, locaux techniques - électricité,...-)<br>Les risques spécifiques particuliers : **une présentation des différents équipements de travail, au cours d'une visite du(des) poste(s)**, mettra en évidence les risques<br>Présentation des **procédures et les modes opératoires** en fonction de ces risques.<br>Le fonctionnement des dispositifs de protection et de secours et les motifs de leur emploi |
| Les équipements de protection individuelle (EPI) | ☐<br>☐<br>☐ | L'utilité des EPI<br>L'obligation en ce qui concerne le port des EPI<br>La présentation, l'utilisation et l'entretien des EPI |
| Les conduites à tenir | ☐<br>☐<br>☐<br>☐<br>☐<br>☐ | La conduite à tenir lorsqu'un agent ou personne est victime d'un accident<br>Nom des secouristes<br>La présence des moyens de secours (trousse de secours, extincteurs,...)<br>La conduite à tenir en cas d'incendie ou d'alerte<br>Les instructions en cas de sinistre<br>Le signalement d'un risque d'accident à son responsable dans les plus brefs délais (droit de retrait, registre de santé sécurité) |

Fait à ……..... le ……

Signature du responsable de la formation

Signature de l'agent :