



PAYS DE L' AISNE

## FICHE DE POSTE

Établissement : CPIE des Pays de l'Aisne

Intitulé du poste :

Salarié :

Cuisinier.e

Groupe de la Convention Collective du Tourisme Social et Familial

Catégorie : D

### MISSIONS PRINCIPALES

Définit, met en œuvre et supervise la production culinaire du pôle restauration dans le respect des axes de travail du CPIE.  
Veille à l'application des normes d'hygiène et de sécurité.

### ACTIVITÉS ET COMPÉTENCES CLÉS

#### RESTAURATION

##### Quotidiennes

- Fabrication et service des repas
- Nettoyage du matériel et des locaux de cuisine
- Prise de température de la nourriture et suivi des températures relevées
- Réalisation d'échantillons témoins de nourriture
- Encadrement, planification et contrôle des tâches de l'aide de cuisine
- Définition, application et contrôle du respect des normes HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point) dans les tâches liées à la fabrication et le service des repas
- Intégrer les objectifs d'éco responsabilités dans la gestion de la cuisine (maîtrise des consommations d'eau et d'énergie, réduction et tri des déchets, compost)
- Suivre l'entretien et la maintenance des équipements de cuisine et déterminer les besoins de renouvellement
- Gestion des fournisseurs

##### Hebdomadaires

- Composition des menus en vérifiant l'équilibre alimentaire et les prix de revient
- Suivre l'état des stocks, identifier les besoins en approvisionnement et établir les commandes
- Gestion du planning de l'aide de cuisine
- Grand nettoyage des locaux de cuisine, réserves, (sols, murs, plafonds...) du matériel de cuisine (frigo, hotte, cellules...)
- Recherche de fournisseurs locaux, création des modalités de travail avec eux

##### Occasionnelles

- Gestion des contrôles vétérinaires
- Réalisation des inventaires
- Organisation d'événements au sein du pôle restauration (assemblée générale UNCPPIE, Fête du livre etc.....)
- Accueil et formation du personnel aux procédures de l'établissement (pour la partie restauration et service des repas)

## FONCTIONNEMENT ET REPRÉSENTATION DE LA STRUCTURE

- Participer à toute activité liée au fonctionnement générale de la structure
- Assurer la représentation du CPIE dans le cadre de ses activités

## COMPÉTENCES CLÉS

### CONNAISSANCES

- Structure de travail
- Fournisseurs
- Protocole de nettoyage et normes HACCP - Hazard Analysis Critical Control Point (méthode et principes de gestion de la sécurité sanitaire des aliments)
- Techniques de production culinaire
- Eléments de base en diététique et aliments biologiques
- Types de régimes alimentaires
- Règles de gestion de stocks
- Techniques managériales pour la formation et la conduite d'une équipe
- Structure de coûts

### SAVOIR FAIRE

- Capacité à organiser un service
- Capacité à former le nouveau personnel
- Capacité de gestion des pics d'activité ("coup de feu")
- Capacités relationnelles
- Envie de partager

### SAVOIR ÊTRE

- Organisation
- Disponibilité et à l'écoute
- Polyvalence
- Curiosité