



FICHE DE POSTE

INTITULE DU POSTE

APPRENTI

Mission principale :

Production et valorisation de préparations culinaires
Maintenance et hygiène des locaux et matériels

| Activités | Compétences mobilisées |
|--|--|
| <p>Réaliser les repas</p> <ul style="list-style-type: none"> Cuisiner et préparer les plats Mise en place des couverts <p>Distribuer et servir les repas</p> <p>Entretenir les locaux du Restaurant scolaire</p> <ul style="list-style-type: none"> nettoyer vérifier le fonctionnement et assurer l'entretien préventif du matériel de cuisine | <p>Connaissances</p> <ul style="list-style-type: none"> Techniques culinaires Réglementation en matière d'hygiène alimentaire Méthode HACCP <p>Savoir-faire</p> <ul style="list-style-type: none"> Cuisiner, assurer la finition et la présentation des préparations culinaires Vérifier les préparations (goût, qualité...) Proposer de nouvelles recettes Notions de maintenance de matériel Respecter les règles d'hygiène et de sécurité <p>Savoir être</p> <ul style="list-style-type: none"> travail en équipe organisé autonome <p>Caractéristiques particulières</p> <ul style="list-style-type: none"> Port de vêtement spécifique : blouse, sabots, charlotte Rythme soutenu lors du moment des repas Station debout Soutien du chef de cuisine et cuisinier <p>Relations du poste</p> <p>Interne : DGS, RH, agents Externe : enfants, parents d'élèves, fournisseurs, service vétérinaire</p> <p>Grades associés et temps de travail</p> <p>APPRENTI CAP Temps complet</p> <p>Situation dans l'organigramme</p> <p>Tuteur responsable du restauration scolaire</p> |
| <p>Toutes autres activités nécessitées par des considérations de service public</p> | |