FICHE DE POSTE

Date de la dernière mise à jour :	…/…./….	Contexte de la dernière mise à jour :
Date de création :	…./…/…	
Version :	1	

Intitulé du poste – Grade - Filière – Cadre d'emplois

Intitulé du poste : cuisinière
Grade :

Filière : ……..
Cadre d'emplois : catégorie C
Grade minimum et maximum :

Mission Générale

La cuisinière fabrique des plats à partir des fiches techniques dans le respect des bonnes pratiques d'hygiène de la restauration collective.

Positionnement dans la structure

Pôle Petite Enfance / Service : M.A.I « Los Pitchouns » - Marquefave

Supérieur hiérarchique : La directrice

Temps de travail

☐Temps complet ☒ Temps non complet
☐ Temps partiel

Temps de travail annualisé : ☐oui ☒ non

Horaires de travail

Du lundi au vendredi de 7h15 à 13h15
La durée de travail hebdomadaire est de 30h.
Repos hebdomadaires : samedi, dimanche et jours fériés.
4 semaines de congés imposés : 3 semaines au mois d'août et une semaine entre Noël et le nouvel an (les dates sont validées par le Président de la Communauté de Communes et communiquées aux agents au moins un mois avant fermeture de l'établissement).

Les autres jours de congés sont à valider par la directrice de l'établissement au moins 7 jours avant les dates demandées en fonction des nécessités de service (*cf. règlement interne aux services de la Communauté de Communes du Volvestre*).

Localisation géographique du poste

Résidence administrative : Crèche Los Pitchouns 4 route de Carbonne 31390 MARQUEFAVE
Siège social : Communauté des Communes du Volvestre, 34 avenue de Toulouse, 31390 CARBONNE

DEFINITON DU POSTE

Activités

Activités principales :

- Son activité s'inscrit dans le cadre du projet d'établissement qu'elle contribue à faire évoluer
- La cuisinière établit des menus variés en respectant les règles d'équilibre et de besoins alimentaires selon l'âge, les goûts et les capacités des enfants. Pour ce faire, elle travaille en lien avec les équipes et la direction de la structure.
- Elle établit les commandes en tenant compte des contraintes budgétaires et en fonction des fournisseurs.
- Elle réceptionne les marchandises, veille à leur stockage dans le respect des règles d'hygiène et des modes de conservation des aliments.
- Elle veille au respect des dates limites de consommation des denrées alimentaires
- Elle veille scrupuleusement au respect des normes HACCP tant dans la préparation que dans la distribution des aliments.
- Elle prépare les mets et confectionne les repas.
- Elle organise son temps de travail en fonction des horaires définis par la direction de la structure en tenant compte des besoins des enfants, des équipes et des menus prévus.
- Elle veille à la préparation des chariots
- Elle respecte le matériel en veillant à une hygiène rigoureuse (normes HACCP)
- Elle respecte les consignes en cas d'allergie alimentaire de certains enfants ayant un PAI
- Elle procède au nettoyage, à l'entretien et au rangement de la vaisselle, du matériel, des ustensiles de cuisine et des locaux

Activités secondaires :

- La cuisinière participe aux journées pédagogiques, aux réunions d'équipes et aux rencontres parents/professionnelles
- Elle participe à l'élaboration et au suivi du projet éducatif de la structure
- Elle participe à des groupes de travail ponctuels sur le thème de l'alimentation
- Elle mobilise sa créativité afin de rendre attrayants les différents plats.
- Elle assure le remplacement de l'agent d'entretien si nécessaire.
- Elle participe aux activités de la crèche

Responsabilités liées à l'HACCP

- La cuisinière doit suivre une formation initiale sur la méthode HACCP se tenir au courant des mises à jour
- Elle a connaissance des documents liés à l'HACCP et la maîtrise de l'hygiène et s'engage à les respecter (procédures, fiches de bonnes pratiques, fiches d'enregistrement)
- Contrôle à réception des matières premières et enregistrement
- Contrôle des températures de stockage et de transformation des denrées et enregistrement
- Contrôle des températures durant le service
- Nettoyage et désinfection de la zone de travail et enregistrement
- Réalisation des tests de traçabilité
- Vérification de l'approvisionnement en consommables avant démarrage de l'activité (essuie-mains…).
- Vérification de la propreté des matériels et plan de travail avant utilisation
- Vérification de la propreté des équipements en matériel après nettoyage
- Gestion des alertes, retrait, rappels
- Contrôle des thermomètres à lecture directe

Conditions d'exercices

- Travaille seul(e) ou en collaboration avec les membres de l'équipe.
- Relations quotidiennes et permanentes avec l'équipe, les enfants.
- Relations ponctuelles avec les familles.
- Pénibilité physique : station debout prolongée, port et manipulation de matériel lourd et volumineux.
- Risques liés à l'utilisation des ustensiles de cuisine.
- Travaille avec des températures élevées, vapeur d'eau, de graisses

Autonomie et responsabilité

Autonomie limitée à l'exécution. Responsabilité dans l'utilisation du matériel.
Garant du respect des règles d'hygiène sanitaire dans le cadre du suivi de la méthode HACCP.
Travail défini, contrôlé, évalué par le responsable de l'établissement.

Compétences requises pour occuper le poste au regard des exigences

Compétences nécessaires pour le poste et **niveau requis** (autonomie, maîtrise, expertise) :

Savoir faire

Compétences	Niveau requis		
	Autonomie*	Maîtrise*	Expert*
Organiser méthodiquement son travail en fonction du planning et des consignes orales ou écrites.		☑	
Etablir des menus variés	☑		
Faire une cuisine adaptée à la petite enfance	☑		
Utiliser les différents appareils et les entretenir		☑	

Organiser son travail en fonction des contraintes de la structure	☑		
Etre autonome et capable d'improviser en cas de situation exceptionnelle	☑		
Contribuer aux économies d'eau et d'énergie.		☑	
Respecter la discrétion requise lors des interventions dans les locaux.	☑		
Assurer des transmissions orales à la direction.	☑		
Respecter le secret professionnel et appliquer le devoir de réserve.	☑		
Participer à la commande des denrées alimentaires	☑		
Participation aux réunions pédagogiques et réunions d'équipes.	☑		

Savoir

Compétences	Niveau requis		
	Autonomie*	Maîtrise*	Expert*
Connaître les normes HACCP et les appliquer		☑	
Connaître les règles d'équilibre alimentaire spécifiques aux jeunes enfants		☑	
Connaître la composition des aliments afin d'adapter les régimes spécifiques si nécessaire ou se conformer aux consignes de la direction		☑	
Sensibilisation au développement durable		☑	
Avoir des règles de base en orthographe et grammaire	☑		
Connaître des techniques et outils de communication	☑		
Connaître les gestes et postures de la manutention et de la mobilisation	☑		

Savoir être

Compétences	Niveau requis		
	Autonomie*	Maîtrise*	Expert*
Autonomie dans l'organisation du travail.	☑		

Faire preuve de respect des lieux et des personnes.	☑		
Respecter le secret professionnel et appliquer le devoir de réserve.	☑		
Faire preuve de rigueur, de ponctualité, méthode et confidentialité.	☑		
Disponibilité et adaptabilité.	☑		
Appliquer les techniques de gestes et postures.	☑		

SANTE AU TRAVAIL

Risques du poste

- Les risques physiques :

- Station debout prolongée
- Gestes répétitifs
- Douleurs dorsales Troubles musculo squelettiques : TMS.
- Manutention et mobilisation de charges > à 10kg
- Glissade, chute, chute d'objets
- Risque électrique
- Ambiance sonore
- Risque de brûlure ou coupure

- Les risques chimiques :

- Allergie

- Les risques biologiques (infectieux parasitaires) :

- Risque sanitaire (transmission maladie infantile possible)

- Les risques psychosociaux :

- Isolement du poste par rapport à l'ensemble de l'équipe
- Epuisement professionnel.

Equipements de protection individuelle nécessaires pour le poste

Casque ☐	Protection auditive ☐	Lunette ☐	Masque facial ☐	Masque d'hygiène ☐	Appareil Respiratoire Isolant ☐
Gants ☑	Chaussures ou bottes ☑	Vêtements de travail ☑	Blouse ☑	Harnais ☐	Equipement haute visibilité ☐

☐ Autres Précisez (haute visibilité, anti-coupure…) :

Selon les normes en vigueur actuelles

ANNEXE

Activités secondaires spécifiques à la crèche de Marquefave :

- Gestion des livraisons au quotidien sur ses horaires de travail en l'absence de la direction
- Mise en place des couverts au réfectoire des grands
- Préparation en attente des gouters des enfants (laitages et autres au nombre d'enfants inscrits)