

Cuisinier (f/h)

Statut : Employé / **Classification :** Groupe 3

Convention applicable : CCNS

Filière : Sport

Niveau d'étude minimum requis : CAP / BEP

Temps de travail : Temps complet

Cycle hebdomadaire : 35h / annualisé

N+1 hiérarchique : Chef de cuisine

N+1 fonctionnel : Second de cuisine

FINALITÉ DU POSTE

La base nautique de Granville est dotée d'une cuisine collective et d'un centre d'hébergement de plus de 160 lits offrant une véritable unicité de lieux au public accueilli. Le service restauration est composé de 3 salariés en basse saison de novembre à février et de 7 en haute saison (mars à octobre) qui produit chaque année environ 40 000 repas (scolaire, association sportive, établissement spécialisé, etc.).

MISSIONS

MISSIONS D'ORDRE GÉNÉRALE (HAUTE ET BASSE SAISON)

Production des repas

- Préparer les matières premières alimentaires : laver, éplucher, couper, cuire ;
- Réaliser les plats et recettes à partir de fiches techniques et contrôler la qualité sanitaire et gustative des préparations ;
- Réaliser l'assemblage et le dressage des hors-d'œuvre et des desserts ;
- Rechercher et mettre en œuvre de nouveaux plats, nouvelles denrées ou procédés de fabrication permettant d'améliorer la qualité du service ;
- Participer à l'élaboration des menus ;
- Appliquer et faire appliquer la réglementation en matière d'hygiène et de sécurité alimentaire (démarche HACCP, refroidissement, réchauffe, traçabilité, hygiène des aliments, allergènes, etc.) ;
- Participer à la rédaction des fiches techniques ;
- Mettre en œuvre des actions pour réduire le gaspillage alimentaire (optimisation des portions, etc.) ;
- Assurer le tri sélectif en cuisine, peser les déchets en production et en fin de service, et mettre en place des actions pour limiter le gaspillage alimentaire.

Assurer et contrôler la gestion de l'approvisionnement des stocks

- Assurer périodiquement la préparation des commandes et la gestion des stocks en lien avec le budget imparti ;
- Sélectionner les denrées ;
- Réceptionner les livraisons et effectuer une vérification quantitative et qualitative ;
- Participer à l'inventaire et au suivi des stocks (entrées/sorties).

Encadrer et coordonner le travail de l'équipe d'aides de cuisine

- De façon périodique, programmer l'activité des aides de cuisine et répartir le travail en fonction des besoins ;
- Expliquer les consignes, veiller à leur application et contrôler l'exécution du travail.

Participer à l'entretien du matériel et des locaux

- Participer au nettoyage des ustensiles et matériels liés aux préparations culinaires ;
- Participer à l'entretien des plans de travail et zone de fabrication.

Peut-être amener à assurer l'entretien de la salle de restauration, des zones techniques, du matériel et des ustensiles dans le respect des protocoles établis (méthodes / produits) notamment en basse saison.

COMPETENCES

SAVOIR	N1	N2	N3	N4
Connaître et appliquer la réglementation en matière d'hygiène et de sécurité alimentaire			X	
Savoir lire, comprendre et préparer une recette		X		
Connaître les protocoles de nettoyage (technique / utilisation des produits)			X	
Connaître les règles de conservation, de conditionnement et d'assemblage des produits alimentaires				
Connaître les règles de stockage et d'utilisation des produits dangereux			X	

SAVOIR-FAIRE	N1	N2	N3	N4
Connaître les techniques de fonctionnement des matériels (douchette, lave-vaisselle, trancheuse, ...)			X	
Savoir présenter et décorer les plats		X		
Maîtriser les techniques de production des repas en restauration collective		X		
Maîtriser les techniques d'entretien, de nettoyage et de désinfection des matériels, des équipements et des locaux			X	
Maîtriser les techniques de désinfection			X	
Maîtriser le logiciel E-Pack Hygiène			X	

SAVOIR-ÊTRE	N1	N2	N3	N4
Être ponctuel et assidu			X	
Être organisé, rigoureux, méthodique			X	
Être autonome			X	
Savoir organiser son temps			X	
Savoir travailler en équipe			X	

Légende : N1=notion de base / N2=Mise en œuvre partielle / N3=Mise en œuvre totale / N4=Expertise

CONTRAINTES DU POSTE

- Amplitude et variabilité des horaires ;
- Saisonnalité et travail le week-end ;
- Rythme de travail ponctuellement intensif ;
- Travail zone de préparation froide ;
- Travail debout / Posture ;
- Environnement bruyant ;
- Port de charges lourdes.

MOYENS MIS A DISPOSITION

- Vêtements de travail ;
- Matériels et ustensiles de cuisine ;
- Lave-vaisselle ;
- Chariot de ménage.