

FICHE DE POSTE

Commis de cuisine en restauration collective (H/F)

Le commis de cuisine assure la parfaite hygiène des locaux et participe, en appui au responsable de production culinaire, à des missions de préparation de salle, de denrées, de service et de nettoyage du restaurant et de la salle de production.

Activités	Compétences mobilisées
Sous la responsabilité de la Directrice enfance – jeunesse et vie associative et du responsable de production, vous serez en charge des missions suivantes : - Participer à la production culinaire : épluchage, découpe, cuisson, assemblage et dressage des plats - Réaliser des préparations culinaires simples et contribuer à la mise en température et à la finition des repas - Réceptionner, contrôler et stocker les denrées selon les procédures HACCP - Participer à la mise en place du service (salle de restauration, préparations des envois vers les sites satellites) - Assurer le nettoyage et la désinfection du matériel, des équipements et des locaux - Effectuer la plonge du petit et du gros matériel - Contribuer à la traçabilité des opérations et au suivi du plan de maîtrise sanitaire - Aider à la gestion des stocks : inventaires, suivi des dates de péremption, rangement Assurer des activités occasionnelles - Préparer, servir ou livrer les repas et/ou collations lors des fêtes et cérémonies organisées par la municipalité - Participer au repas des aînés une fois par an Toute autre activité nécessitée par des considérations de service public	Connaissances Connaissances des règles d'hygiène et de sécurité alimentaire (méthode HACCP) Maîtrise des techniques culinaires de base et du matériel de restauration collective Goût du travail en équipe, rigueur et sens du service public Capacité à s'adapter à un rythme soutenu et à respecter les consignes
	Savoir-être Autonome Organisé Rigoureux Polyvalent Sens du travail en équipe Capacité d'adaptation
	Relations du poste Interne : Élus, DGS, Directrice enfance-jeunesse et vie associative, responsable de production, agents de la commune Externe : Enfants, fournisseurs
	Situation statutaire du poste Temps de travail Filière technique Temps complet annualisé
	Caractéristiques particulières Travail prolongé en station debout et piétinement Gestes répétitifs Manutention et port de charges Milieu bruyant Utilisation de matériel et d'ustensiles coupants Salissures Exposition fréquente à la chaleur ou au froid