

**BAP G – LOGISTIQUE**  
**Intitulé de la fiche de poste : Commis de cuisine et restauration**

<p><b>Structure de référence : lycée d'Etat JEAN ZAY</b></p> <p><b>Localisation géographique 10 rue du Docteur Blanche 75016 paris</b></p> <p><b>Rattachement hiérarchique au sein de la structure : INTENDANCE</b></p> <p><b>N+1 de l'agent : Agent Chef Responsable du service général</b></p> <p><b>Quotité de travail inhérente au poste : 100%</b></p>	
<p><b>Missions du Service</b></p> <p><i>Les missions formalisent la contribution et le rôle spécifique du service ou de la structure dont dépend l'agent.</i></p>	<p>Le service intendance élabore et exécute le budget du lycée, met en œuvre la politique d'acquisition et de maintenance et coordonne les services généraux : accueil, lingerie, restauration, entretien et maintenance...</p>
<p><b>Fonctions de l'agent</b></p> <p><i>Les fonctions de l'agent sont la contribution de cet agent aux missions du service.</i></p>	<p>Réaliser et distribuer les repas en collaboration avec l'équipe de cuisine et effectuer le nettoyage inhérent.</p> <p>Assurer l'entretien des locaux</p>
<p><b>Activités de l'agent</b></p> <p><i>Les activités sont les principales opérations à effectuer pour remplir les fonctions.</i></p> <p><i>Elles sont la traduction concrète des fonctions.</i></p>	<p>Réaliser les préparations froides et des mets simples</p> <p>Assurer la mise en place du self et l'approvisionnement</p> <p>Assurer la distribution au self-service</p> <p>Effectuer des travaux de plonge (manipulation de matériels de cuisine lourds : rondeaux, bacs...)</p> <p>Participer à l'entretien du poste de cuisine et des locaux annexes</p> <p>Respecter le protocole de nettoyage</p>
<p><b>Compétences</b></p> <p><i>Les compétences se traduisent par des savoirs, savoir-faire, savoir-être.</i></p>	<p><b>Compétences principales :</b></p> <p>Connaître les méthodes culinaires et savoir intégrer petit à petit les différentes techniques de production culinaire</p> <p>Connaître et respecter strictement les règles d'hygiène et de sécurité en matière de restauration (HACCP),</p> <p>Organiser son poste de travail en appliquant les consignes</p> <p>Prendre en compte l'enchaînement logique des tâches</p> <p>Tenir sa place dans la chaîne d'activités</p> <p><b>Compétences relationnelles et comportementales</b></p> <p>S'intégrer à l'équipe</p> <p>Savoir faire preuve d'initiative et d'anticipation</p> <p>S'adapter à la variété des tâches</p> <p>Savoir travailler en équipe.</p> <p>S'adapter aux fluctuations d'activité</p>

**SPECIFICITES DU POSTE :**

**Poste situé dans un internat fonctionnant 7j/7 (hors vacances scolaires) - travail en alternance un week-end sur 3 et en équipe (matin ou soir) - 1 jour de repos en semaine avant et après le week-end travaillé.**