1/3

**Intitulé du poste**

**Cuisinier au Snack et restaurant de la base de loisir du Lac de Devesset**

**(Poste en saison)**

**FP n° 12 ind = a, du 07/01/2025**

**MISSIONS**

* Poste de cuisine
* Respect du règlement intérieur

**ACTIVITÉS/TACHES DU POSTE ET FREQUENCE D’EXPOSITION**

- Assure l’élaboration des plats

- Maitrise des cuissons

- Assure la prise des commandes

- Effectue le service au bar et en restauration en cas d’indisponibilité des équipes de salles.

- Assure le maintien de l’établissement et ses abords dans un état de propreté irréprochable

- Respecter les procédures, les consignes de sécurité et d’hygiène

- Réceptionner et ranger les livraisons

**COMPÉTENCES REQUISES**

* **Connaissances**

- Manipulation des équipements de cuisine installés

* **Savoir-être et attitudes requises**

- Disponibilité lors d'opérations et d'événements exceptionnels

- Capacité au dialogue, à la cohésion d’équipe

- Investissement professionnel

- Discrétion

2/3

* **Savoir-faire**.

- Sur l’utilisation des produits d'entretien, de désinfection.

- Sur les techniques de base de connaissance des déchets

- Notions du code de la route

*-* Utilisation des matériels dans les règles de l’art.

**LIENS HIÉRARCHIQUES**

- Échanges réguliers d'informations avec son supérieur hiérarchique et le Directeur

- Relations régulières avec l’équipe de la base de loisir

- Contacts quotidiens avec les usagers et clients

**LIENS FONCTIONNELS**

* **Internes :**

- Relations permanentes avec le Directeur de la base de loisir

* **Externes :**

- Relation avec la clientèle et usagers

**CONDITIONS D’EXERCICE DES MISSIONS**

* **Lieu de travail :**

*-* Base de loisir du lac de Devesset et particulièrement le Snack

* **Moyens mis à disposition**

- Matériel de cuisine, chambre positive, congélateurs, friteuse

* **Contraintes**

*-* Utilisation de matériel diffusant de la chaleur (huile chaude dans la friteuse)

- Port d'équipements de protection individuelle (gants, chaussures, combinaison ou blouse, lunettes, etc.)

3/3

* **Horaires de travail**
* - Selon planning, 35 h par semaine annualisé
* - Travail en journée
* - Travail le soir
* - Travail le week-end
* - 1 jours de congés par semaine en juillet et août
* - Poste assujetti aux astreintes de nuit selon planning (uniquement si logé sur place)

**EXIGENCES REQUISES**

*-* Formation HACCP

- Information sur la sécurité incendie

- Permis B

**REGIME INDEMNITAIRE**

- Agent technique polyvalent de la catégorie C, éligible à l’IFSE et/ou CIA.

**EVOLUTION POSSIBLE DU POSTE**

- Grades minimum et maximum correspondant à l’emploi occupé selon grille

**Pris connaissance, le**

Cette fiche de poste n’a pas de caractère contractuel et peut évoluer en fonction des projets du SIGLD et du

grade de l’agent.

Cette fiche de poste définit le cadre de travail de l'agent mais ne constitue en aucune manière une liste de tâches exhaustives.

En effet, et en fonction des nécessités de services les tâches confiées à l'agent pourront être amenées à évoluer, dans le

respect de son cadre d'emploi, sans que ce dernier ne puisse les contester.

**Signature de l’agent :**

**Signature du responsable hiérarchique :**

**Signature de l’Autorité Territoriale :**