

FICHE DE POSTE

ADJOINT TECHNIQUE DE CUISINE

Horaires du lundi au vendredi :

Rappel des plages fixes :
8h30 -11h30 / 14h00 -17h30

Rappel des plages variables :
8h - 9h30 / 11h30 – 14h30 / 16h30 – 19h

(dans la limite de 7 heures 16 minutes par jour travaillé)

MISSIONS

Sous la responsabilité hiérarchique de l'Attaché d'administration, chargé de la gestion déléguée et du suivi de la maintenance, l'adjoint technique cuisine a en charge le contrôle de la prestation restauration et de la cantine spécifique à la gestion déléguée. Il assure le suivi du contrat.

Il assure l'enregistrement des demandes d'intervention (DI) concernant les prestations de service à la personne dans l'interface client et en assure le suivi. Ce suivi des DI « services à la personne » est reporté régulièrement dans un tableau récapitulatif, interne au service, de type « Excel ».

Dans le cadre de sa mise à disposition à la DISP de Lyon, l'adjoint technique sera appelé à intervenir au moins deux jours par semaine sur la MA de Privas.

AUTONOMIE ET RESPONSABILITE

L'adjoint technique en spécialité cuisine exerce ses fonctions en lien avec les agents du pôle gestion déléguée et l'équipe de direction. Il rend compte de ses difficultés à l'Attaché en charge de la direction du pôle.

Le pôle gestion déléguée et suivi du bail est garant du bon fonctionnement du service à la personne de l'établissement pénitentiaire et de la pérennité de l'ensemble des structures.

CONDITIONS D'EXERCICE

Le poste d'Adjoint Technique « cuisine » est intégré dans le pôle gestion déléguée et suivi du bail, encadré par un responsable qui dirige une équipe de 3 agents :

- 1 technicien
- 1 assistant adjoint administratif
- 1 adjoint technique (spécialité cuisine) pour un centre pénitentiaire d'une capacité théorique de 464 personnes détenues.

FICHE DE POSTE

Domaine d'activités	Activités	Compétences liées
<p>Suivi des prestations externalisées (Gestion déléguée)</p> <p><i>Restauration collective personnes détenues</i></p> <p><i>Cantines</i></p> <p><i>Mess (Restauration personnel du CP)</i></p>	<p>DEFINIR</p> <ul style="list-style-type: none"> - En lien avec le responsable du pôle, il devra établir des procédures de contrôles de la prestation. - Il établira des documents de contrôle des prestations : restauration des personnes détenues, les cantines et le restaurant du personnel. - Il participera aux commissions de restauration <p>METTRE EN OEUVRE</p> <p>Un processus de contrôle permettant d'obtenir une prestation de restauration collective conforme à la réglementation dont :</p> <ul style="list-style-type: none"> - La réalisation de contrôles réguliers - La mise en place d'un système de surveillance permettant de maîtriser les pratiques professionnelles. - La vérification de l'existence d'un dossier dans lequel figureront toutes les procédures et tous les relevés concernant les bonnes pratiques d'hygiène et de sécurité. - D'une manière générale, contrôler que le prestataire de service assure un niveau élevé de protection de la santé des consommateurs (personnes détenues et personnels du CP) et garantit la sécurité sanitaire des aliments. <p>Mettre à jour, à cet effet, les tableaux de bord interne au pôle GD du suivi « sécurité alimentaire ».</p> <ul style="list-style-type: none"> - Inscrire sur le logiciel interface client les demandes d'intervention faisant suite aux différentes anomalies constatées ou signalées. - Suivre les DI sur le tableau récapitulatif excel. 	<ul style="list-style-type: none"> - Connaissance du marché MGD (CCTP) et de ses avenants, ainsi que du mémoire technique remis par le gestionnaire délégué. <p>Connaissance approfondie des règles et des pratiques de la restauration de collectivité.</p> <p>Connaissance de l'environnement pénitentiaire</p> <p>Maîtrise de l'interface du gestionnaire délégué et du logiciel GENESIS.</p>

FICHE DE POSTE

<p>Suivi des prestations externalisées (Gestion déléguée)</p> <p><i>Restauration collective personnes détenues</i></p> <p><i>Cantines</i></p> <p><i>Mess (Restauration personnel du CP)</i></p> <p>Mise à disposition ponctuelle au profit de la DISP de Lyon.</p>	<p>CONTROLLER</p> <ul style="list-style-type: none"> - vérifier l'application des textes et procédures - repérer les anomalies, alerter et assurer le suivi des normes alimentaires en vigueur et en contrôler leur bonne exécution. - enregistrer l'ensemble des dysfonctionnements transmis par le gestionnaire délégué ou constatés par l'adjoint technique. - contrôler la bonne exécution du processus de prise en compte d'une anomalie. - contrôler le respect des normes en vigueur fixant les règles spécifiques d'hygiène. - Intervention ponctuelle sur la MA de Privas - Suivi du PMS - Mise en place et suivi du logiciel de gestion de stock « OPERA » - Encadrement des détenus classés en cuisine. 	<ul style="list-style-type: none"> - Connaissances de l'Administration Pénitentiaire - Connaissance de la gestion publique - Connaissances de la réglementation en vigueur en terme d'hygiène alimentaire.

