

## **Fiche de poste : cuisinier (H/F)**

**Fondement juridique** : Arrêté du Bureau n° 108/XV relatif au cadre de recrutement des contractuels des services de l'Assemblée nationale, en application du 2° a) du I de l'article 3 de l'arrêté du Bureau du 20 janvier 2021 (besoin de compétences techniques spécialisées ou nouvelles).

**Nature et durée du contrat** : contrat de droit public de trois ans (renouvelable).

**Catégorie hiérarchique du poste** : C

**Durée normale du travail effectif** : 39 heures par semaine, donnant droit à 24 jours de RTT.

**Contexte du recrutement** : Afin d'assurer la continuité du service, l'Assemblée nationale recrute 2 cuisiniers.

**Missions et activités** : Le cuisinier participe à l'élaboration des recettes et à l'élaboration des plats servis dans les divers sites de restauration de l'Assemblée nationale (restaurants, buvette et libres-services). Il y assure aussi bien la restauration traditionnelle que la restauration collective.

Ses activités sont les suivantes :

- **Assister le chef de cuisine dans la préparation de la carte, des menus et des repas :**
  - Formuler des suggestions en vue de l'élaboration de la carte et des menus, en tenant compte des règles nutritionnelles
  - Consulter le planning des repas à préparer
  - Élaborer la liste des denrées alimentaires nécessaires à la confection des menus
  - Participer à la réception, à l'enregistrement et au contrôle des denrées alimentaires (qualité, quantité et nature des denrées)
- **Procéder à la fabrication des mets :**
  - Réunir les différentes denrées alimentaires nécessaires à la préparation des recettes, en s'assurant de leur état de conservation
  - Procéder à la préparation technique des mets en suivant les différentes étapes prévues par les recettes (taillage, découpage, levage et cuisson)
  - Assurer un contrôle visuel et gustatif de la qualité des mets préparés
  - Effectuer le dressage des assiettes destinées au service
- **S'assurer du respect des règles d'hygiène et de sécurité alimentaire :**
  - Veiller à la bonne hygiène des locaux en participant régulièrement aux nettoyages nécessaires
  - Mettre en œuvre les normes d'hygiène pour la manipulation des denrées alimentaires et la préparation des mets
- **Se tenir informé de l'évolution des produits et techniques culinaires et transmettre ses connaissances :**
  - Consulter la documentation et les supports spécialisés relatifs à l'évolution des produits et techniques culinaires
  - Recueillir les informations relatives aux nouveaux produits alimentaires disponibles, le cas échéant auprès des fournisseurs et des producteurs

- Assurer une veille technique sur l'utilisation des nouveaux matériels de cuisine
- Former les apprentis et stagiaires au métier de cuisinier

**Compétences :**

- *Connaissances et savoir-faire :*
  - Cuisine : maîtrise des techniques de cuisine et des règles d'hygiène (HACCP)
  - Organisation du travail
  - Gestion des déchets
  - Bureautique courante
- *Savoir être :*
  - Créativité et innovation
  - Rigueur
  - Souci du service rendu
  - Souplesse et adaptabilité
  - Travail en équipe
  - Discrétion et confidentialité
  - Maîtrise de soi et résistance au stress.

**Diplôme requis :** Diplôme de cuisine (Cap ou Bep minimum).

**Expérience professionnelle attendue :** Expérience confirmée de 5 ans de cuisine. Une expérience dans un poste similaire (restaurant, institution) serait appréciée.