

Fiche de poste

IDENTIFICATION DU POSTE

Intitulé :	Agent de production de cuisine
Service :	Technique
Filière :	Technique
Catégorie :	C
Cadre d'emploi :	Adjoints techniques
Temps d'emploi :	Complet – Annualisé

POSITIONNEMENT DU POSTE



AGENT POSITIONNÉ SUR LE POSTE :

Nom – Prénom :	[REDACTED]
Date de naissance :	[REDACTED]
Statut :	Contractuel
Grade :	Adjoint technique
Catégorie :	C
Date d'entrée dans la collectivité :	05/01/2026
Date d'entrée dans la fonction :	05/01/2026
Temps partiel :	<input type="checkbox"/> OUI <input checked="" type="checkbox"/> NON
Si oui, quotité :	
Responsable hiérarchique :	Cheffe de cuisine

DÉFINITION DU POSTE :

Placée sous la cheffe de cuisine, l'agent participe à la planification et à la production des repas. Il effectue l'entretien de la cuisine et du matériel de restauration.

MISSIONS DU POSTE :

- Réaliser des préparations sur place
- Assurer la production des repas dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité
- Assurer l'hygiène de la cuisine
- Présenter les mets de façon agréable
- Veiller à l'entretien des locaux, des équipements et du matériel,

RELATIONS FONCTIONNELLES :

Partenaire(s) interne(s) : Relation avec les agents du service technique restauration, les élèves, les agents communaux

Partenaire(s) externe(s) : Enseignants, directions scolaires et parents d'élèves

COMPÉTENCES ATTENDUES :

Connaissances techniques requises :

Maitriser, respecter et faire respecter les règles de sécurité alimentaire (PMS, HACCP, ...),
Maitriser les techniques culinaires,
Maitriser l'utilisation des matériels et équipements de cuisine,
Capacité relationnelle et rédactionnelle.

Savoir être :

Autonome,
Capacité d'écoute,
Travail en équipe,
Sens du service public et de l'intérêt général,
Sensibilité aux principes de développement durable appliqués à l'alimentation.

Diplôme :

CAP / BAC PRO Cuisine – exigé,
CAP / BEP Pâtisserie (fortement apprécié),
Permis B obligatoire.

MOYENS MIS A DISPOSITION :

Matériel de cuisine,

Equipement de protection individuelle : blouses, sabots et gants.

SPÉCIFICITÉS LIÉES AU POSTE :

Encadrement de personnel : OUI NON

Si oui, définir le nombre d'agents

Horaires décalés : OUI NON

Gestion d'une régie : OUI NON

Réalisation d'astreintes : OUI NON

Permis Obligatoire : OUI NON

Si oui, préciser lequel(s)

Habilitation obligatoire : OUI NON

Utilisation E.P.I : OUI NON

Autres :