

# 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

Directrice Générale des Services



Cheffe de cuisine



Agent

## 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 : ☐ OUI ☒ 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 :	<input type="checkbox"/> OUI <input checked="" type="checkbox"/> NON
Si oui, définir le nombre d'agents	
Horaires décalés :	<input type="checkbox"/> OUI <input checked="" type="checkbox"/> NON
Gestion d'une régie :	<input type="checkbox"/> OUI <input checked="" type="checkbox"/> NON
Réalisation d'astreintes :	<input type="checkbox"/> OUI <input checked="" type="checkbox"/> NON
Permis Obligatoire :	<input type="checkbox"/> OUI <input checked="" type="checkbox"/> NON
Si oui, préciser lequel(s)	
Habilitation obligatoire :	<input checked="" type="checkbox"/> OUI <input type="checkbox"/> NON
Utilisation E.P.I. :	<input checked="" type="checkbox"/> OUI <input type="checkbox"/> NON
Autres :	