

|                       |
|-----------------------|
| <b>FICHE DE POSTE</b> |
|-----------------------|

Date de mise à jour : 06/02/2024

|                                |
|--------------------------------|
| <b>I – DEFINITION DU POSTE</b> |
|--------------------------------|

| 1                         | <b>SERVICE : SERVICE DES MOYENS GENERAUX</b>  |                           |          |          |               |          |               |                  |  |   |  |    |  |
|---------------------------|---|---------------------------|----------|----------|---------------|----------|---------------|------------------|--|---|--|----|--|
| 2                         | <b>LIBELLE DU POSTE : Chef Cuisinier</b>  |                           |          |          |               |          |               |                  |  |   |  |    |  |
| 3                         | <b>NIVEAU DE RESPONSABILITE : 6</b>   |                           |          |          |               |          |               |                  |  |   |  |    |  |
| 4                         | <b>CATEGORIE DE LA MAQUETTE FUTURE : A</b>  |                           |          |          |               |          |               |                  |  |   |  |    |  |
| 5                         | <b>CATEGORIE DE LA MAQUETTE ACTUELLE : A</b>  |                           |          |          |               |          |               |                  |  |   |  |    |  |
| 5                         | <b>FILIERE DE LA MAQUETTE FUTURE : FAF</b>  |                           |          |          |               |          |               |                  |  |   |  |    |  |
| 6                         | <b>IMPUTATION BUDGETAIRE :</b><br><b>PROGRAMME : 962 02</b><br><b>PROGRAMME R.H : 960 05</b><br><b>CODE POSTE :</b><br><b>CENTRE DE TRAVAIL : 310</b>   |                           |          |          |               |          |               |                  |  |   |  |    |  |
| 7                         | <b>LOCALISATION GEOGRAPHIQUE : IDV – TAHITI - PAPEETE – Avenue Pouvanaa a Oopa – Quartier Broche – Présidence de la Polynésie française</b>   |                           |          |          |               |          |               |                  |  |   |  |    |  |
| 8                         | <b>FINALITE / DESCRIPTIF SYNTHETIQUE (maximum 50 mots) :</b><br>Basé au sein de la Présidence de la Polynésie française, le chef cuisinier est responsable de la cellule Réception et Banquet (CRB). Il supervise et gère l'ensemble des dépenses liées au bon fonctionnement de la cuisine par l'approvisionnement et la gestion des stocks culinaires. Il forme, encadre et anime l'équipe de la CRB. Il élabore les menus, contrôle la réalisation, la qualité et l'envoi des plats dans la conformité des fiches techniques. Il veille et garantit le respect des normes d'hygiène et de sécurité alimentaire.  |                           |          |          |               |          |               |                  |  |   |  |    |  |
| 9                         | <table border="1"><thead><tr><th><b>EFFECTIFS ENCADRES</b></th><th><b>A</b></th><th><b>B</b></th><th><b>C</b></th><th><b>D</b></th><th><b>Autres</b></th></tr></thead><tbody><tr><td><b>NOMBRES :</b></td><td></td><td style="text-align: center;">2</td><td></td><td style="text-align: center;">14</td><td></td></tr></tbody></table>   | <b>EFFECTIFS ENCADRES</b> | <b>A</b> | <b>B</b> | <b>C</b>      | <b>D</b> | <b>Autres</b> | <b>NOMBRES :</b> |  | 2 |  | 14 |  |
| <b>EFFECTIFS ENCADRES</b> | <b>A</b>  | <b>B</b>                  | <b>C</b> | <b>D</b> | <b>Autres</b> |          |               |                  |  |   |  |    |  |
| <b>NOMBRES :</b>          |   | 2                         |          | 14       |               |          |               |                  |  |   |  |    |  |
| 10                        | <b>SUPERIEUR HIERARCHIQUE DIRECT : Chef de service</b>  |                           |          |          |               |          |               |                  |  |   |  |    |  |
| 11                        | <b>MOYENS SPECIFIQUES LIES AU POSTE :</b> <ul style="list-style-type: none"><li>- Tenues et équipements ;</li><li>- Matériels et ustensiles de cuisine ;</li><li>- Véhicule de service ;</li></ul>  |                           |          |          |               |          |               |                  |  |   |  |    |  |
| 12                        | <b>CONTRAINTES ET AVANTAGES DU POSTE :</b> <ul style="list-style-type: none"><li>- Horaires particuliers liés aux horaires de service des repas et/ou d'événement ;</li><li>- Indemnités de sujétions spéciales sur décision du chef de service.</li></ul>  |                           |          |          |               |          |               |                  |  |   |  |    |  |
| 13                        | <b>ACTIVITES PRINCIPALES :</b> <ul style="list-style-type: none"><li>- Encadrer le personnel en cuisine et en salle ;</li><li>- Créer, innover, cuisiner et préparer les repas dans le respect des règles culinaires ;</li><li>- Assurer la finition et la présentation des préparations culinaires ;</li><li>- Concevoir et planifier les menus ;</li><li>- Nettoyer les ustensiles de cuisine, les matériels et les espaces de cuisine à la fin du service ;</li><li>- Participation à la démarche qualité ;</li><li>- Être capables de gérer la pression et de prendre des décisions rapides ;</li><li>- S'assurer que la cuisine respecte les normes d'hygiène et de sécurité alimentaire établies par les autorités sanitaires ;</li></ul> |                           |          |          |               |          |               |                  |  |   |  |    |  |

|  |  |
|--|--|
|  | - Sélectionner les fournisseurs de produits alimentaires, négocier les prix et s'assurer de la qualité des ingrédients utilisés en cuisine ; |
|--|--|

|    |   |
|----|---|
| 14 | <b>ACTIVITES ANNEXES :</b><br>- Préparer le service de table ;<br>- Peut être amené à servir ;<br>- Inventorier tous les ustensiles de cuisine et répertorier les denrées alimentaires. |
|----|---|

**II – PROFIL PROFESSIONNEL**

|    |  |
|----|--|
| 15 | <b>CADRE D'EMPLOI :</b> Attaché de l'administration        |
| 16 | <b>SPECIALITE SOUHAITABLE :</b> Hôtellerie et Restauration |

S : Sensibilisation, A: Application; E: Expert

| 17 | COMPETENCES   | S | A | E |
|----|---|---|---|---|
|    | - Être organisé, méthodique et rigoureux,   |   |   | X |
|    | - Esprit d'équipe,  |   |   | X |
|    | - Sens de la hiérarchie   |   |   | X |
|    | - Respect des horaires  |   |   | X |
|    | - Respect des consignes de sécurité et des règles d'hygiène   |   |   | X |
|    | - Cuisiner et préparer les repas dans le respect des règles culinaires                                    |   |   | X |
|    | - Assurer la finition et la présentation des préparations culinaires                                      |   |   | X |
|    | - Prendre en compte les contraintes liées au régimes particuliers et à l'équilibre alimentaires des repas |   |   | X |
|    | - Respect du port de la tenue de travail  |   |   | X |
|    | - Polyvalence   |   |   | X |
|    | - Disponibilité   |   |   | X |
|    | - Discretion exigée   |   |   | X |
|    | - Sens relationnel  |   | X |   |

|    |   |
|----|---|
| 18 | <b>EXPERIENCE PROFESSIONNELLE SOUHAITEE :</b> Expérience à un poste similaire |
|----|---|

|    |   |
|----|---|
| 19 | <b>FORMATION D'ADAPTATION OBLIGATOIRE :</b> |
|----|---|

|    |  |
|----|--|
| 20 | <b>DUREE D'AFFECTION SOUHAITABLE DANS LE POSTE :</b> 3 ans minimum |
|----|--|

Le chef de service :

L'agent :

Date :

Date :

Signature :

Signature :