

DEFINITION DE POSTE

Direction et service d'affectation :

Syndicat Intercommunal Meyronnes Epinay sur Seine

Implantation géographique :

Chalet Intercommunal de Meyronnes Epinay sur Seine, 04530, Val-d'Oronaye

I- MISSION GLOBALE

- Diriger la cuisine du centre de vacances de la ville d'Epinay sur Seine à Meyronnes

II - PRINCIPALES ACTIVITÉS

Enoncer les principales activités, exprimées en terme d'action, en en précisant la nature, avec indication de leur fréquence et évaluation du temps passé pour chacune d'elles. Il ne s'agit pas d'un catalogue de tâches, mais bien d'un classement hiérarchisé des activités.

Priorité	DESCRIPTION DE L'ACTIVITE	% *
1	Gestion d'une équipe de cuisine : embauches, formation, évaluation organisation de l'équipe, gestion des congés, des arrêts et accidents de travail en lien avec le gestionnaire	
2	Gestion du budget alimentation et conception des menus	
3	Mise en place en suivi de la methode HACCP	
4	Role de cuisinier	
5	Maintien aux normes d'hygiene et de sécurité	

* indicatif

III - LIAISONS HIERARCHIQUES

a) Responsables hiérarchiques : liste des responsables exerçant une autorité hiérarchique sur ce poste (N+1, N+2)

- M. Patrice ORINEL, gestionnaire du centre de vacances.
- Monsieur Didier DRU, Directeur des centres de vacances de loisirs primaires.

b) Agents sous la responsabilité du titulaire du poste : intitulés des postes et nombre

3 à 6 agents.

IV - LIAISONS FONCTIONNELLES

Relations fonctionnelles : avec qui est-on appelé à travailler **régulièrement** hormis les supérieurs et subordonnés hiérarchiques ?

Relations internes :

- Directeurs de séjours et équipes d'animation

Relations externes :

D.A.S.S, fournisseurs.

V - NATURE DU CONTRÔLE HIÉRARCHIQUE

Quels sont les éléments sur lesquels la hiérarchie (N+1, N+2) contrôle l'action du titulaire du poste, sur lesquels elle se fonde pour apprécier son action ? Rythme des contrôles.

- Niveau de satisfaction des familles,
- Qualité du partenariat avec les directeurs de séjours,
- Respect du cadre budgétaire,
- Respect des normes HACCP
- Qualité des menus mis en place.

VI - RESPONSABILITÉ

Evaluation des conséquences d'une erreur de gestion, d'exécution :

Exemple : erreur sur les marchés publics = nullité de la procédure

Non-respect des normes d'hygiène : mise en danger des enfants.

VII – MOYENS AFFECTES AU POSTE

- Cuisine collective
- Véhicules municipaux,
- Matériel informatique
- Budgets par séjour.

VIII - CONDITIONS DE TRAVAIL

Temps de travail :

- Hebdomadaire
- Mensuel
- Annuel (annualisé)

Aménagement du temps de travail possible :

Horaires précis de travail :

Les horaires varient en fonction de la présence ou non de groupes sur la structure

IX – CONTRAINTES / AVANTAGES

Particularités : (déplacements, obligation de logement, permanences,...)

Travail certains week-end ou jours fériés.

IX - ÉVOLUTION PRÉVISIBLE DE LA FONCTION

Le poste risque-t-il de subir des modifications importantes (modernisation, infrastructure)?

Les responsabilités pourront-elles être accrues ?

Non

Le titulaire du poste a-t-il été associé à la rédaction de cette définition de poste ?

Non.

Date : 15 mars 2018.