



FICHE DE POSTE

CUISINIER.E DE RESTAURATION COLLECTIVE (H/F) Service MNA – Mise à l’abri

Date de création : 10/07/2025

Date de modification :

Caractéristiques de l’emploi

Filière professionnelle	Emploi	Temps de travail	Points de responsabilité
Technique	Cuisinier.e	CDI 35h	20 points de responsabilité
Convention collective	Classification	Grille	Diplôme requis
CCN 1966	Services généraux	Ouvrier qualifié	CAP / BEP En restauration

Conditions de travail

Affectation	ADEFO	Dispositif MNA	Service MNA – Mise à l’abri
Durée hebdomadaire du travail	35h hebdomadaire sur 5 jours		
Contraintes horaires	Travail du lundi au vendredi, y compris les jours fériés Horaires en après-midi et soirée		
Astreintes	Non		
Spécificités du poste	En accord avec le projet associatif et le projet d’établissement, sous l’autorité de la Direction du Pôle Prévention, Protection de l’enfance et Soutien à la parentalité, et du/de la Chef.fe de service Cuisine collective, environnement pouvant être bruyant		
Remplacement	Non		

Positionnement du poste

Rattachement hiérarchique	Direction Pôle prévention, protection de l’enfance et soutien à la parentalité Chef.fe de service MNA – Mise à l’abri
Encadrement	Stagiaire

Circuit d'information	Qui procure au salarié les informations nécessaires à l'accomplissement de son travail ?
	Chef.fe de service et Direction
	Réunions auquel participe le salarié :
	- Réunions de service, institutionnelles, associatives... - Toute autre réunion nécessaire à l'exercice de la fonction

Mission globale

Le Dispositif Mineurs Non Accompagnés (MNA) fait partie du Pôle prévention, protection de l'enfance et soutien à la parentalité de l'ADEFO. Il accueille et accompagne les MNA pris en charge par l'aide sociale à l'enfance du département de la Côte d'Or dans leurs démarches administratives, pour leur insertion professionnelle, leur santé et leur préparation à la majorité. Ce dispositif regroupe 95 places d'hébergement dont 55 en mise à l'abri, 20 en accompagnement éducatif global et 20 en accompagnement éducatif à domicile des jeunes majeurs (AEDJM). Sous la responsabilité du/de la chef.fe de service, le/la cuisinier.ère assure la préparation quotidienne des repas pour les 55 jeunes accueillis en mise à l'abri. Il/elle joue un rôle central dans le maintien de la santé et du bien-être des jeunes mineurs non accompagnés, en intégrant une approche éducative et interculturelle de l'alimentation.

Missions spécifiques

Préparation des repas

- Élaborer des menus équilibrés respectant les apports nutritionnels nécessaires pour des adolescents
- Préparer les repas pour le dîner, éventuellement les collations
- Intégrer les spécificités culturelles, religieuses et médicales (allergies, intolérances) dans la composition des repas
- Participer à la lutte contre le gaspillage alimentaire

Hygiène et sécurité

- Appliquer et faire appliquer strictement les normes HACCP
- Vérifier quotidiennement la traçabilité des produits, les températures de conservation et la qualité sanitaire des denrées
- Réaliser un plan de nettoyage rigoureux des équipements, chambres froides, ustensiles et surfaces
- Entretenir la cuisine et les équipements : nettoyage, désinfection, rangement
- Gérer les stocks alimentaires, vérifier les dates de péremption et la qualité des produits

Gestion et organisation

- Planifier et réaliser les commandes alimentaires en fonction des besoins du groupe
- Réceptionner et contrôler les livraisons
- Gérer les stocks en organisant les réserves selon les règles de conservation
- Tenir à jour les fiches techniques des plats et les documents de traçabilité

Dimension éducative

- Travailler en lien avec les éducateurs pour initier certains jeunes à la cuisine ou les impliquer dans la préparation de repas collectifs (ateliers cuisine, événements culturels...)
- Participer à la vie du service en contribuant à l'accueil et à l'intégration des jeunes par l'alimentation
- Encourager les jeunes à développer leur autonomie alimentaire

Compétences et savoir-être requis

Compétences	<ul style="list-style-type: none">• Capacité à travailler en équipe• Maîtriser des techniques culinaires traditionnelles et collectives• Savoir lire les fiches techniques• Respecter les normes d'hygiène en cuisine• Connaître les protocoles de sécurité alimentaire• Gérer un budget d'alimentation• Gérer les stocks• Adaptabilité à un public jeune et multiculturel• Maîtriser différentes langues si possible
Savoir-faire	<ul style="list-style-type: none">• Maîtrise de supports d'activité• Elaborer, gérer et transmettre de l'information• Collaborer au sein d'une équipe pluridisciplinaire pour partager les informations et coordonner les actions
Savoir-être	<ul style="list-style-type: none">• Rigueur, sens des responsabilités• Autonomie et organisation• Discrétion professionnelle• Ouverture culturelle• Sens de la pédagogie et de la transmission

Adaptation aux évolutions :

Le contenu de cette fiche de poste est susceptible d'être modifié en fonction de l'évolution des besoins du public et de l'organisation interne.