

Mon métier : Chef de cuisine

Avec
Odile LANCIAUX au collège Mariotti,
Marie SINYEUE au lycée Haudra,
Laurence UPIGIT au collège
d'Ondémia et **Christelle VERDIER**
au collège de Plum.

Le chef de cuisine est un véritable chef de service au sein de la demi-pension de l'établissement ; il dirige l'équipe de cuisine et en coordonne l'activité sous l'autorité du gestionnaire ; assure la conception des menus, assure la préparation et le service des repas et les comptabilise (par exemple sur TurboSelf). Il supervise l'entretien des matériels et locaux de cuisine. Il gère les entrées et sorties de marchandises, les facturations et le suivi du crédit nourriture (logiciel Presto).

Avant tout cuisinier de métier, il participe à la confection des repas, élabore les menus en respect des règles de l'équilibre alimentaire, il assure le service, puis le maintien en propreté des locaux et matériels du secteur ; il participe aux opérations de réception des marchandises, de stockage et de comptabilisation ; il informe le gestionnaire des problèmes rencontrés et des dysfonctionnements observés. Il participe avec tous les adultes à la mission éducative de l'établissement, au respect de la propreté et à l'application du règlement intérieur.



Josue LAURENT, Odile LANCIAUX, Roland LANCETTE et Yvette MANIQE

De sérieuses connaissances lui sont nécessaire pour mener à bien sa mission, concernant le fonctionnement d'une cuisine de collectivité, la méthode HACCP et son application, les produits, les outils et les techniques de nettoyage, le management d'une équipe en respect de ses collègues et de la hiérarchie ; il a besoin de notions de comptabilité et d'utilisation de l'outil informatique.

Dans 4 de nos demi-pensions, ces chefs de service sont des femmes.

Aucune spécialité technique du corps des ATEE, ni aucune fonction n'est particulièrement masculine ou féminine. **Dans l'emploi comme les missions des ATEE, c'est le talent qui compte !**



Christelle VERDIER et Stéphanie CLAVERIE



Journée africaine en 2014
Laurence UPIGIT, Yaëlle BERNANOS, Jean-Philippe
MOELJOKARIO, Antoine WELEPANE et Florence DEDIEU



Marie SINYEUE en saisie sur PRESTO

Une idée, une proposition, une contribution de
votre équipe ou de votre établissement?

Ecrivez à julien.le-ray@ac-noumea.nc

Mixité DES MÉTIERES

AU TRAVAIL, C'EST LE TALENT QUI COMPTE.

avec le soutien du Ministère de Droits des femmes.



Campagne "Mixité des métiers" - 2014

Droits des femmes
00:55

dailymotion

(Ctrl+Clic sur l'image ou le lien ci-dessous pour démarrer la vidéo)

La campagne « **Au travail, c'est le talent qui compte** » en faveur de la mixité des métiers, déconstruit les stéréotypes dans le monde du travail et démontre qu'il n'existe pas de métier réservé aux femmes ou aux hommes.

Voir cette vidéo sur http://www.dailymotion.com/video/x2an5rw_campagne-mixite-des-metiers-2014_news

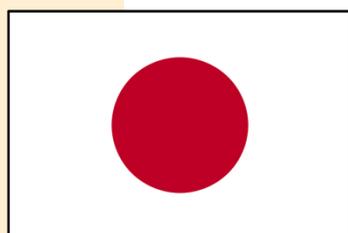


FOCUS sur **Philippe REVERT**, votre référent en cuisine

Technicien supérieur en restauration collective en poste à la direction générale des enseignements, vice-rectorat de la Nouvelle-Calédonie, Philippe REVERT est le **conseiller du vice-recteur en hygiène et sécurité alimentaire** ; il est également le vôtre dans vos demi-pensions.

Agent de la filière technique, Philippe REVERT a exercé en tant qu'agent non titulaire, puis comme ouvrier professionnel et ouvrier professionnel principal et assumé les fonctions de chefs de cuisine au collège de Koutio puis au lycée du Grand Nouméa. Lauréat du concours de technicien (catégorie B) et promu **technicien supérieur en restauration collective**, il est désormais en affectation au vice-rectorat. Il connaît vos métiers et vos fonctions pour les avoir longuement exercés.

Il a son bureau au sein du collège de Tuband et est joignable au **74.62.61 - 27.35.27**



Le japon à l'honneur au lycée LAPEROUSE



Lors de la journée japonaise du vendredi 22 mai, le chef François LABARRE et son équipe ont proposé un menu original: Salade japonaise, Crevettes TEMPURA, poulet TEPPANYAKI, riz FURIKAKE, décor d'ORIGAMI.

