

Chef-fe de cuisine

POLE SOCIETE CITOYENNETE - DIRECTION DE L'EDUCATION	
Classification	Filière : Technique Poste de catégorie C relevant du cadre d'emplois des agents de maîtrise ouvert aux adjoints techniques territoriaux des établissements d'enseignement (ATTEE) Lieu d'affectation : collège Lucie Aubrac à Livry-Gargan Horaires : Logement : NON Fonction d'encadrement fonctionnel : OUI RIFSEEP C3-1 + NBI : 10 PTS si QPV ou 15 PTS si REP ou REP+ Quotité de travail : 100 %
Environnement du poste de travail	Direction de l'éducation (DE) Service Accueil Restauration Durable et Entretien des collèges (SARDEC) Bureau Ressources Humaines et Accueil (BRHA) Cellule/Pôle/Secteur : Collège
Position du poste dans l'organisation	Supérieur hiérarchique direct : Secrétaire général public local d'enseignement (EPL)

Raison d'être du poste

Au sein d'une équipe pluridisciplinaire d'un EPL et afin d'offrir un service de restauration de qualité aux collégiens, le/la chef-fe de cuisine supervise et participe à la confection de repas équilibrés dans le respect des normes HACCP en vigueur. Il/Elle participe à l'action éducative en tant que membre de la communauté scolaire.

Missions principales	Evaluer les besoins en denrées alimentaires en fonction du nombre de repas à servir et des stocks, dans le cadre budgétaire alloué afin de permettre à l'établissement de passer les commandes.
	Organiser et participer au bon fonctionnement de la cuisine durant la période de production, de service et de nettoyage des locaux et matériels, et superviser le travail de l'équipe.
	Créer des cycles de menus équilibrés sur une période de six semaines consécutives en conformité avec le plan alimentaire du GEMRCN et/ou celui proposé par la diététicienne.
	Cuisiner et préparer des repas équilibrés et variés.
	Respecter et faire respecter la méthode HACCP, durant la période de production, de service et de nettoyage des locaux et matériels. Classer, organiser et archiver tout document nécessaire à la traçabilité des bonnes pratiques d'hygiène et de sécurité et être en mesure de les mettre à disposition.
	Gérer informatiquement les stocks de produits alimentaires, produits d'entretien et matériels ; réaliser les inventaires et signaler tout dysfonctionnement de matériel.

Compétences

- **Relationnelles**

- Savoir faire preuve d'adaptation et de disponibilité
- Savoir alerter sur les risques, les dysfonctionnements, la vétusté et les mises aux normes
- Savoir organiser et animer un travail d'équipe

- **Organisationnelles**

- Savoir assurer le service des repas
- Connaître et maîtriser les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire
- Savoir remplir les documents de gestion et du Plan de Maîtrise Sanitaire (PMS)
- Maîtriser des règles de stockage (Méthode FIFO) et de conservations des marchandises (DLC /DLUO)

- **Professionnelles et Techniques**

- Savoir transposer un plan alimentaire en menus
- Savoir élaborer des préparations culinaires
- Savoir planifier la production et la distribution des repas dans le respect de la réglementation en matière d'hygiène alimentaire
- Savoir déterminer les besoins en denrées alimentaires dans le cadre d'un budget défini
- Savoir mettre en place la méthode HACCP dans les sites et contrôler son application
- Savoir utiliser les outils bureautiques, les logiciels métier

Moyens mis à disposition :

Niveau d'études :

Diplômes requis : CAP cuisine ou CAP pâtisserie

Expérience(s) professionnelle(s) sur un poste similaire

☐ Souhaitée(s) ☒ **X Requête(s)**

Caractéristiques principales liées au poste

☒ **X Horaires spécifiques**

☐ Permis de conduire obligatoire

☐ Déplacements province et étranger

☐ Astreintes

☐ Logement de fonction

☐ Vaccins obligatoires

☒ **X Port d'une tenue de travail obligatoire**

X Autre caractéristique :

- Temps de travail annualisé

- Port de charges lourdes

Tous les postes du Conseil départemental sont handi-accessibles

Le département, collectivité solidaire, peut mobiliser ses agent-e-s sur toutes missions relevant de son cadre d'emplois au-delà de la présente fiche de poste.