

Chef-fe de cuisine

DRH/SEC/PSC PSOL/CDC

Pôle Société et citoyenneté - Direction de l'Education

Classification	<p>Filière : technique Poste de catégorie c relevant du cadre d'emplois des adjoints techniques territoriaux des établissements d'enseignement</p> <p>Lieu d'affectation : Collège Jean Baptiste Corot à Le Raincy Horaires : Du lundi au Vendredi – 6h30-14h30</p> <p>Fonction d'encadrement : Oui</p> <p>Prime + NBI : Quotité de travail : 100 %</p>
Environnement du poste de travail	<p>Direction : DEJ Service : SARDEC Bureau : BRHA Cellule/Pôle/Secteur : Equipe mobile de remplacement du bassin géographique</p>
Position du poste dans l'organisation	<p>Supérieur hiérarchique direct : Adjoint-e gestionnaire</p>

Raison d'être du poste

Au sein d'une équipe pluridisciplinaire d'un EPLE 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	<p>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.</p>
	<p>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.</p>
	<p>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.</p>
	<p>Cuisiner et préparer des repas équilibrés et variés.</p>
	<p>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.</p>
	<p>Gérer informatiquement les stocks de produits alimentaires, produits d'entretien et matériels ; réaliser les inventaires et signaler tout dysfonctionnement de matériel.</p>

Compétences

- **Relationnelles et /ou managériales**

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

- **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 ou BEP des métiers de la restauration

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

Souhaitée(s) Requête(s)

Caractéristiques principales liées au poste

X Horaires spécifiques

X 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.