

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.