

## Chef-fe de cuisine (EMR4)

POSTE P6963 - POLE SOCIETE CITOYENNETE - DIRECTION DE L'EDUCATION

<b>Classification</b>	<p>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)</p> <p>Lieu d'affectation : collège  Horaires : Du lundi au vendredi 6h30-14h30/7h-15h</p> <p>Logement : NON  Fonction d'encadrement fonctionnel : OUI</p> <p>RIFSEEP C3-1 + NBI : 10 PTS si QPV ou 15 PTS si REP ou REP+  Quotité de travail : 100 %</p>
<b>Environnement du poste de travail</b>	<p>Direction de l'éducation (DE)</p> <p>Service Accueil Restauration Durable et Entretien des collèges (SARDEC)</p> <p>Bureau Ressources Humaines et Accueil (BRHA)</p> <p>Cellule/Pôle/Secteur : Collège</p>
<b>Position du poste dans l'organisation</b>	Supérieur hiérarchique direct : Secrétaire général public local d'enseignement (EPLE)

### 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.

<b>Missions principales</b>	<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**
  - 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 Requise(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.