

Chef-fe de cuisine (non logé-e)

POLE SOCIETE CITOYENNETE - 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 (ATTEE)</p> <p>Lieu d'affectation : collège Horaires : 6h30 15h et Mercredi 6h30 12h30</p> <p>Logement : NON Fonction d'encadrement fonctionnel : OUI</p> <p>Prime + NBI : 10 PTS si QPV ou 15 PTS si REP ou REP+ Quotité de travail : 100 %</p>
Environnement du poste de travail	<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>
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	<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 «COMPETENCES»s**

- 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 cuisine ou CAP pâtisserie

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

Souhaitée(s) **X Requite(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.