

DIRECTION GENERALE DES SERVICES  
DIRECTION DES RESSOURCES HUMAINES

Service Emploi et Compétences

## CUISINIER EN COLLEGE

<p><b>Durée souhaitée :</b> 2 ans - selon le diplôme préparé</p> <p><b>Période d'accueil souhaitée :</b> Du 1<sup>er</sup> septembre 2024 au 31 août 2026</p> <p><b>Direction :</b> Direction des Collèges</p> <p><b>Service :</b> Accompagnement des agents des collègues</p> <p><b>Localisation :</b> Collège Hubert Curien, 6 rue Charlemagne 88130 CORNIMONT</p>	<p><b>Diplômes/Qualifications souhaites</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Connaissances en matière de préparation, d'élaboration et de confection des mets.</li><li>- Connaissance de la réglementation en matière d'hygiène alimentaire dont la méthode HACCP.</li><li>- Connaissances de base des techniques et règles de conservation, de reconditionnement et d'assemblage.</li><li>- Maîtrise de l'outil informatique.</li></ul>
	<p><b>Mission et Objectifs</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Participer au bon fonctionnement du service de restauration.</li><li>- Participer à la préparation des repas et seconder le chef de cuisine.</li></ul>
	<p><b>Activités</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Seconder le Chef de cuisine dans l'organisation du service de restauration (répartir et coordonner les activités des personnels de cuisine) et réalisation des différentes tâches afférentes à la restauration.</li><li>- Confectionner au meilleur rapport qualité/prix les repas et proposer les améliorations à apporter (qualité, quantité, variété), sur la base des préconisations du Conseil départemental.</li><li>- Participer à l'élaboration et à la réalisation de menus équilibrés (conformément aux recommandations ministérielles), spécifiques (régimes, allergies, ...), en fonction de la saison et de la disponibilité des produits.</li><li>- Aider à préparer les commandes, planifier les livraisons, contrôler la conformité des denrées alimentaires (par une parfaite traçabilité écrite), gérer le stock des produits alimentaires et des matériels en utilisant les moyens techniques d'enregistrement des denrées.</li><li>- Appliquer et faire appliquer la méthode HACCP et garantir la sécurité alimentaire dans l'unité de restauration.</li><li>- Assurer le suivi du Plan de Maîtrise Sanitaire (mise à jour des documents, mise en place et animation de réunions d'équipe restauration, ...).</li><li>- Participer aux animations relatives au goût et à l'équilibre alimentaire.</li><li>- Nettoyer les locaux et le matériel utilisé et effectuer durant les permanences des tâches d'entretien approfondi.</li></ul>
	<p><b>Fonctions du tuteur</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Former et encadrer l'apprenti en perspective de l'obtention d'un diplôme CAP/BEP cuisine pour être éligible à un poste de cuisinier en collège.</li></ul>

**Personne à contacter :**

Conseil départemental des Vosges  
Direction des Ressources Humaines  
8 Rue de la Préfecture  
88000 EPINAL