

**Pôle Jeunesse et
Innovation**

CHEF DE CUISINE MULTI SITES

Numéro de poste : PT_01740

Direction : des Collèges

Service : Moyens des collèges

Résidence administrative :
Rue Gilbert – 88000 Epinal

Localisation : Collèges publics
départementaux

Filière : Technique

Catégorie : C1 – B2

Grades possibles :

Minimal : Adjoint technique
territorial / Adjoint technique
territorial des établissements
d'enseignement / Agent de
maitrise / technicien

Maximal : Adjoint technique
territorial principal 1^{ère} classe /
Adjoint technique territorial des
établissements d'enseignement
principal 1^{ère} classe / Agent de
maitrise principal / technicien

NBI : OUI NON

Nombre de points attribués :
15

**DÉSIGNATION DES
FONCTIONS ÉLIGIBLES :**

Responsable ouvrier en
fonction
dans les établissements publics
locaux d'enseignement

MISSION

Sous la coordination du Référent Restauration, assurer en lien avec l'encadrement hiérarchique la continuité des services de restauration des collèges.

ACTIVITES

Activités principales :

- Remédier aux absences des professionnels de restauration, dans le cadre de remplacements ou en initiant des adaptations organisationnelles ;
- Coordonner si besoin son action sur plusieurs services de restauration de façon journalière;
- En cas de remplacement d'un chef de cuisine :
 - Encadrer et diriger les personnels opérant en cuisine, sous l'autorité fonctionnelle du Secrétaire général du collège ;
 - Organiser le service de restauration (répartition du travail journalier et hebdomadaire des personnels) et participer aux différentes tâches afférentes (production, service, entretien) ;
 - Préparer les commandes, planifier les livraisons, contrôler la conformité des denrées alimentaires, gérer le stock des produits alimentaires et des matériels via le logiciel WebGerest .
- Veiller au meilleur rapport qualité/prix des repas, sur la base des préconisations du Conseil départemental (qualité, variété, circuits courts).
- Appliquer et faire appliquer la méthode HACCP et garantir la sécurité alimentaire dans l'unité de restauration.

Activités spécifiques :

- Participer le cas échéant à des actions transversales (menu unique, réseau des cuisiniers,...).
- Faire remonter les éventuelles observations de terrain pour concourir à la recherche permanente d'amélioration des services (harmonisation et innovation).

DIPLOMES/QUALIFICATIONS NECESSAIRES

- **Titre :** Diplômes en restauration (techniques culinaires, hygiène, nutrition)
- **Niveau :** de BEP/CAP à Bac pro
- **Expériences antérieures :** Chef de cuisine en restauration collective, animation et formation

	COMPETENCES REQUISES	NIVEAUX			
	SAVOIR	1	2	3	4
<p>Légende des niveaux de compétences</p> <p>1 : Niveau de base du domaine ⇒ connaître</p> <p>2 : Niveau de professionnalisme ⇒ comprendre, être opérationnel</p> <p>3 : Niveau de maîtrise ou d'expertise ⇒ pratiquer, diagnostiquer, proposer des actions...</p> <p>4 : Niveau d'analyse ou de stratégie ⇒ faire évoluer, enseigner, gérer des situations complexes</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Connaissances spécifiques inhérentes au domaine d'intervention. • Connaissance de l'organisation des EPLE, leurs circuits décisionnels et la répartition des attributions. • Connaissances des normes et des procédures d'hygiène et de sécurité alimentaires. • Techniques d'organisation et de planification. • Compétences et techniques d'animation. • Connaissances de l'organisation de la collectivité, des circuits administratifs et de la répartition des attributions. 	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	<ul style="list-style-type: none"> • Connaissances des normes et des procédures d'hygiène et de sécurité alimentaires. • Techniques d'organisation et de planification. • Compétences et techniques d'animation. • Connaissances de l'organisation de la collectivité, des circuits administratifs et de la répartition des attributions. 	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	<ul style="list-style-type: none"> • Connaissances des normes et des procédures d'hygiène et de sécurité alimentaires. • Techniques d'organisation et de planification. • Compétences et techniques d'animation. • Connaissances de l'organisation de la collectivité, des circuits administratifs et de la répartition des attributions. 	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
	<ul style="list-style-type: none"> • Techniques d'organisation et de planification. • Compétences et techniques d'animation. • Connaissances de l'organisation de la collectivité, des circuits administratifs et de la répartition des attributions. 	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	<ul style="list-style-type: none"> • Compétences et techniques d'animation. • Connaissances de l'organisation de la collectivité, des circuits administratifs et de la répartition des attributions. 	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	<ul style="list-style-type: none"> • Connaissances de l'organisation de la collectivité, des circuits administratifs et de la répartition des attributions. 	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	SAVOIR FAIRE	1	2	3	4
	<ul style="list-style-type: none"> • Analyser, définir et prioriser les besoins, mobiliser et adapter les moyens. • Analyser, interpréter et mettre en cohérence les informations disponibles et les actions existantes (textes règlementaires, données de terrain,...). • Savoir écouter, négocier, arbitrer, rechercher un compromis, gérer les situations conflictuelles. • Savoir rédiger des bilans, synthèses, propositions, procédures et autres documents liés à la fonction. • Savoir concevoir, planifier et organiser son travail. • Innover, faire preuve de créativité et de proposition. • Participer à la réflexion sur les projets liés à la restauration. 	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	<ul style="list-style-type: none"> • Analyser, interpréter et mettre en cohérence les informations disponibles et les actions existantes (textes règlementaires, données de terrain,...). • Savoir écouter, négocier, arbitrer, rechercher un compromis, gérer les situations conflictuelles. • Savoir rédiger des bilans, synthèses, propositions, procédures et autres documents liés à la fonction. • Savoir concevoir, planifier et organiser son travail. • Innover, faire preuve de créativité et de proposition. • Participer à la réflexion sur les projets liés à la restauration. 	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	<ul style="list-style-type: none"> • Savoir écouter, négocier, arbitrer, rechercher un compromis, gérer les situations conflictuelles. • Savoir rédiger des bilans, synthèses, propositions, procédures et autres documents liés à la fonction. • Savoir concevoir, planifier et organiser son travail. • Innover, faire preuve de créativité et de proposition. • Participer à la réflexion sur les projets liés à la restauration. 	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	<ul style="list-style-type: none"> • Savoir rédiger des bilans, synthèses, propositions, procédures et autres documents liés à la fonction. • Savoir concevoir, planifier et organiser son travail. • Innover, faire preuve de créativité et de proposition. • Participer à la réflexion sur les projets liés à la restauration. 	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	<ul style="list-style-type: none"> • Savoir concevoir, planifier et organiser son travail. • Innover, faire preuve de créativité et de proposition. • Participer à la réflexion sur les projets liés à la restauration. 	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<ul style="list-style-type: none"> • Innover, faire preuve de créativité et de proposition. • Participer à la réflexion sur les projets liés à la restauration. 	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
<ul style="list-style-type: none"> • Participer à la réflexion sur les projets liés à la restauration. 	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
SAVOIR ETRE					
<ul style="list-style-type: none"> • Efficacité, adaptabilité, dynamisme, esprit d'initiative • Qualités relationnelles, dialogue • Rigueur, méthode, sens de l'organisation • Sens de la pédagogie 					

TEMPS DE TRAVAIL

- **Quotité : 100 % (Temps de travail annualisé – cycle année scolaire)**
- **Disponibilité horaire importante :** OUI NON
- **Modalités particulières de temps de travail**

Astreintes Horaires décalées Travail le week end Travail de nuit

CARACTERISTIQUES RELATIONNELLES

Travail seul Travail en équipe Travail au contact du public

DEPLACEMENTS

- **Déplacements :** Occasionnel Intermittent Fréquent Permanent
- **Permis de conduire :** A B C D EB EC ED

AUTORISATIONS ET HABILITATIONS

OUI NON

Si oui, lesquelles : autorisations

- Microtracteur tondeuse Tondeuse 4x4 « Reform » Balayeuse aspiratrice Tracteur faucheur
 Engin de chargement < 4,5 T Engin de chargement > 4,5 T Mini-Pelle jusqu'à 6T, Tractopelle,
 Cylindre à conducteur porté < 2,5T, Compacteur > 2,5 T, Chariot élévateur de chantier,
 Engins de viabilité hivernale, Grue auxiliaire de levage, Chariot élévateur, nacelle

Habilitations : électricien Non électricien

EQUIPEMENT ET PROTECTION INDIVIDUELLE

OUI NON

Si oui, lesquels :

- lunettes casque protections masque de soudure gants Vêtements masques harnais chaussures de protection

EXIGENCE LIEES AU POSTE

Respect des consignes de sécurité, des formations techniques obligatoires et des normes qualité.

Conformément au principe d'égalité d'accès à l'emploi public, cet emploi est ouvert à tous les candidats remplissant les conditions statutaires requises, définies par le code général de la fonction publique.

À titre dérogatoire, les candidats bénéficiant d'une reconnaissance de qualité de travailleur handicapé peuvent accéder à cet emploi par voie contractuelle.

**RESPONSABLE DU
RECRUTEMENT DRH**

Nom : Sophie CONRAUD
☎ : 03.29.30.34.90
✉ : emploi@vosges.fr

**PERSONNE A CONTACTER POUR
INFORMATION COMPLEMENTAIRE**

Nom : Sophie ENEL
☎ : 03.29.29.00.39
✉ : senel@vosges.fr

**DATE LIMITE DE DEPOT DE
CANDIDATURE**

17 juin 2024