

OFFRE D'EMPLOI

Titulaire

Poste à temps complet



Pôle Jeunesse et Innovation

N° de poste : PT_00626

Localisation : CHATENOIS

CHEF DE CUISINE



Direction des Collèges

Service Accompagnement des agents des collèges - Collège Jean Rostand à CHATENOIS

Placé sous l'autorité hiérarchique de la Direction des Collèges et sous l'autorité fonctionnelle du Chef d'établissement assisté du Secrétaire Général

Positions statutaires

Filière : Technique

Groupe de fonction : C1

Grade : Tous grades adjoint technique des établissements d'enseignement / tous grades agent de maîtrise

NBI : ☒ Oui ☐ Non

Nombres de points : 15

Séjour : ☐ Oui ☒ Non

Désignations des fonctions éligibles : Responsable ouvrier en fonction dans les établissements publics locaux d'enseignement

Missions

- Assurer le bon fonctionnement du service de restauration.
- Planifier, gérer, et contrôler les productions d'un service de restauration.
- Intégrer la dimension éducative de l'établissement.
- S'impliquer dans la politique de sécurité de l'établissement.
- Veiller à la maîtrise de l'énergie, des déchets.

Activités

- Encadrer et diriger au quotidien les personnels opérant en cuisine, sous l'autorité fonctionnelle du Gestionnaire.
- Organiser le service de restauration (préparer l'organisation du travail journalier et hebdomadaire des personnels de cuisine) et participer aux différentes tâches afférentes à la restauration.
- Confectionner au meilleur rapport qualité/prix les repas (suivi du crédit nourriture en lien avec le Gestionnaire) et proposer les améliorations à apporter (qualité, quantité, variété), sur la base des préconisations du Conseil départemental.
- 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.
- Élaborer et réaliser des menus équilibrés (conformément aux recommandations ministérielles), spécifiques (régimes, allergies...), en fonction de la saison, de la disponibilité et de l'origine des produits. L'élaboration des menus et le choix des denrées se fait sous le couvert du Gestionnaire.
- Appliquer et faire appliquer la méthode HACCP et garantir la sécurité alimentaire dans l'unité de restauration.
- Assurer le suivi du Plan de Maîtrise Sanitaire (mise à jour des documents, mise en place et animation de réunions d'équipe restauration,...).
- Participer à la définition des besoins en matériels et des équipements de la restauration scolaire.
- Participer aux nettoyages quotidiens des locaux et matériels et effectuer durant les permanences des tâches d'entretien approfondi.
- Proposer des animations relatives au goût et à l'équilibre alimentaire et participer, le cas échéant, à la Commission menus de l'établissement.

Diplômes / Qualifications nécessaires

Diplôme : CAP / BEP cuisine à bac +2

Expériences antérieures :

Savoir

- Techniques culinaires, connaissances en matière de préparation, d'élaboration et de confection des mets
- Réglementation en matière d'hygiène alimentaire, dont la méthode HACCP
- Règles d'hygiène et de sécurité des équipements de restauration
- Connaissance des propriétés physiques, nutritionnelles et diététiques des produits
- Gestion prévisionnelle de la production, élaboration de menus
- Connaissance des risques professionnels de la restauration collective et des mesures de sécurité à prendre en cas d'accident du travail

Savoir faire

- Cuisiner et préparer des plats
- Évaluer la qualité des produits de base
- Vérifier les préparations culinaires (goût, qualité, présentation, etc...)
- Proposer et élaborer de nouvelles recettes
- Participer à la sélection des produits et à l'élaboration des menus
- Rédiger les fiches techniques des préparations culinaires et chiffrer le prix de revient alimentaire
- Déterminer les besoins en denrées alimentaires dans le cadre d'un budget défini
- Contrôler les approvisionnements
- Superviser la gestion du magasin et des stocks
- Suivre la maintenance des matériels et des locaux
- Organiser le travail d'une équipe en cuisine

Savoir être

- | | | |
|-------------------------------------|--|--|
| • Esprit d'équipe | • Disponibilité | • Sens de la pédagogie |
| • Autonomie | • Discrétion | • Réactivité en cas de problème technique |
| • Rigueur et sens de l'organisation | • Sens des initiatives et adaptabilité | • Savoir alerter et rendre compte sur tout dysfonctionnement rencontré |

Conditions de travail

Modalités particulières de temps de travail :

☐ Astreintes ☐ Horaires décalés ☐ Travail le week-end ☐ Travail de nuit

Déplacements : ☒ Occasionnel ☐ Régulier ☐ Fréquent

Autorisations / Habilitations / EPI

Permis de conduire : ☒ B ☐ C ☐ EC

Habilitations électriques : ☐ Oui ☒ Non

Autorisation de conduite d'engins : ☐ Oui ☒ Non

EPI : ☒ Oui ☐ Non

Informations complémentaires

Mutuelle + prévoyance + action sociale

Vacances scolaires

Chargé du recrutement

Sophie CONRAUD
03.29.30.34.90
emploi@vosges.fr

Personne à contacter

Bruno THIAVILLE
03.29.30.35.27
bthiaville@vosges.fr

Date limite de candidature

15 juin 2025