

OFFRE D'EMPLOI

Titulaire

Poste à temps complet



Pôle Jeunesse et Innovation

N° de poste : PT_00064

Localisation : Rupt-sur-Moselle

CUISINIER



Direction des Collèges

Accompagnement des agents des collèges - Collège Jean Montémont

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 : C2

Grade : Tous grades adjoint technique des établissements d'enseignement

NBI : ☐ Oui ☒ Non

Nombres de points :

Séjour : ☐ Oui ☒ Non

Désignations des fonctions éligibles :

Missions

Participer au bon fonctionnement du service de restauration.

Participer à la préparation des repas et seconder le chef de cuisine.

S'impliquer dans la politique de sécurité de l'établissement.

Intégrer la dimension éducative de l'établissement.

Veiller à la maîtrise de l'énergie, des déchets

Activités

Activités principales :

- Seconder le Chef de cuisine dans les domaines suivants :
 - Encadrement et gestion des personnels opérant en cuisine ;
 - Organisation du service de restauration (répartir et coordonner les activités des personnels de cuisine) et réalisation des différentes tâches afférentes à la restauration.
- 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.
- 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. L'élaboration des menus et le choix des denrées se fait sous le couvert du Chef de cuisine et du Gestionnaire.
- 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.
- 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 aux animations relatives au goût et à l'équilibre alimentaire.
- Nettoyer les locaux et le matériel utilisé et effectuer durant les permanences des tâches d'entretien approfondi.

Activités occasionnelles :

- Pallier l'absence ponctuelle du Chef de cuisine.

Diplômes / Qualifications nécessaires

Diplôme : CAP / BEP cuisine

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
- Connaissance des propriétés physiques, nutritionnelles et diététiques des produits
- Connaissance des techniques et règles de conservation, de reconditionnement et d'assemblage
- Connaissance des risques professionnels de la restauration collective
- Techniques culinaires, connaissances en matière de préparation, d'élaboration et de confection des mets

Savoir faire

- Cuisiner, préparer et présenter des plats
- Evaluer la qualité des produits de base
- Vérifier les préparations culinaires (goût, qualité, présentation, etc...)
- Proposer et élaborer de nouvelles recettes
- Repérer les dysfonctionnements et les signaler au Chef de cuisine
- Communiquer et rendre compte
- Participer au contrôle des approvisionnements
- Assurer la gestion du magasin et des stocks
- Seconder le Chef de cuisine dans l'organisation du travail de l'équipe restauration
- Maîtriser les techniques et règles de conservation, de reconditionnement, d'assemblage et de traçabilité
- Utiliser un programme informatique

Savoir être

- Autonomie
- Esprit d'équipe
- Rigueur et sens de l'organisation
- Disponibilité
- Discrétion
- Sens des initiatives et adaptabilité
- Réactivité en cas de problèmes techniques ou en l'absence du Chef de cuisine
- Savoir alerter et rendre compte de 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 et prévoyance de groupe + action sociale

Vacances scolaires

Chargé du recrutement

Sophie CONRAUD
03.29.30.34.90
emploi@vosges.fr

Supérieur hiérarchique

Carine GIGANT
03.29.29.86.36
cgigant@vosges.fr

Date limite de candidature

20 juillet 2025