

CHEF CUISINIER COLLEGES (h/f) #235

https://recrutement.departement13.fr/front-jobs-detail.html?id_job=235&id_origin=0

Mise à jour	21-01-2025
Service	SERVICE DES PERSONNELS AGENTS TECHNIQUES DES COLLÈGES
Localisation	TOUT LE DEPARTEMENT
Contrat	Titulaire / Lauréat concours / Contractuel
Statut	-
Fonction	Chef Cuisinier Colleges (h/f)
Filière	-
Catégorie	C
Cadre d'emploi	Adjoints techniques territoriaux des établissements d'enseignement, Agents de maîtrise territoriaux
Grade	-



Contexte et définition du poste

Remplacement dans les collèges

MISSIONS :

Sous l'autorité du Chef d'établissement assisté du secrétaire général, le chef de cuisine dirige et coordonne le travail en cuisine afin de confectionner les plats destinés aux collégiens en garantissant la qualité des repas au sens nutritionnel, microbiologique et gustatif et dans le respect des bonnes pratiques d'hygiène de la restauration collective. Il inscrit sa démarche professionnelle dans les objectifs fixés par le Dispositif Manger Autrement dans les collèges. Il concourt ainsi au bien-être et à l'équilibre alimentaire proposé aux élèves, favorisant ainsi leurs apprentissages. Il contribue également à la sensibilisation au respect de la propreté, à l'équilibre alimentaire et inscrit sa pratique professionnelle dans une démarche de développement durable et de gestion des déchets.

ACTIVITES :

- Participer à l'élaboration des menus avec l'adjoint-gestionnaire.
- Gérer l'approvisionnement et les stocks alimentaires: assurer le référencement des produits alimentaires. Evaluer les quantités de denrées à commander pour préparer les achats. Conseiller sur les choix de matériels à acquérir
- Etablir les menus dans le respect des recommandations réglementaires et en maîtrisant les coûts
- Réceptionner les livraisons de produits alimentaires et en assurer le contrôle
- Contrôler la conformité des denrées (aspect, fraîcheur, DLC, température, intégrité des emballages...)
- Réaliser les repas et coordonner le travail du personnel en cuisine:
 - Mettre en œuvre les techniques culinaires adaptées aux différents types de préparations dans le respect des règles d'hygiène en tenant compte des moyens existants, des infrastructures et en maîtrisant les temps de préparations
 - Etablir un plan alimentaire et développer la qualité nutritionnelle en respect du GERMEN
 - Choisir les denrées et évaluer les quantités nécessaires pour la confection des repas
 - Contrôler la qualité des repas (goût, hygiène, équilibre, qualité, décoration et dressage)
- Coordonner le travail du personnel exerçant au sein du service de restauration (en production, plonge batterie, plonge lave-vaisselle, distribution, nettoyage des réfectoires et des ateliers de préparation)
 - Participer à la distribution des plats au self
 - Accueillir et renseigner les élèves pour encourager les bonnes habitudes alimentaires
 - Participer au nettoyage
- Garantir l'entretien des matériels et équipements (en lien avec le second de cuisine CF. même activité)
 - Vérifier le bon fonctionnement du matériel
 - Participer au nettoyage des matériels et des équipements

- Mettre en œuvre les procédures HACCP et en assurer le suivi en effectuant les autocontrôles, les enregistrements prévus dans le PMS (Plan de Maîtrise Sanitaire des collèges des BDR)
- Contribuer à la maintenance et Hygiène des locaux et du matériel
- Repérer les dysfonctionnements et les signaler

Profil recherché

BEP-CAP-BAC PRO - BTS - Titre professionnel dans le domaine de la cuisine : OBLIGATOIRE

- Capacité à appliquer les techniques culinaires adaptées à la restauration collective et à élaborer l'ensemble des recettes dites préparations froides et chaudes du niveau CAP et BEP cuisine. (entrées froides et chaudes, plats, desserts et pâtisseries)
- Connaissance des obligations réglementaires en matière d'hygiène (normes HACCP), des recommandations du GERMCM et des normes nutritionnelles
- Savoir établir un plan alimentaire et des menus
- Maîtrise de l'utilisation des matériels et les équipements d'une cuisine collective
- Connaissance des produits alimentaires et leur utilisation
- Connaissance générale des modes de conservation et des règles de déstockage des produits alimentaires.
- Capacité à mettre en œuvre et faire respecter les normes HACCP
- Savoir définir et élaborer les procédures et modes opératoires, en fonction des normes professionnelles
- Savoir évaluer la charge de travail et organiser sa répartition en fonction du personnel disponible à chaque poste
- Capacité d'adaptation
- Sens du travail en équipe
- Capacité à se positionner en tant que chef d'équipe, à animer et à motiver une équipe
- Qualités relationnelles
- Capacité à partager l'information et à rendre compte auprès de sa hiérarchie
- Sens de l'écoute et du dialogue
- Savoir analyser le niveau de satisfaction des usagers / Capacité à évaluer les résultats
- Savoir faire preuve de créativité (élaboration de nouveaux plats)

Port obligatoire des vêtements appropriés et des Equipement de Protection Individuelle

Travail en milieu réfrigéré

Manipulation de matériels lourds et chauds

Respect des procédures et des règles HACCP et celles Issus du Plan de Maitrise Sanitaire (PMS document CD13)

Détachement statutaire dans le cadre d'emploi des ATC

Respect des obligations réglementaires