

## 1 Chef de cuisine (H/F)

Rattaché à la Direction Éducation & Culture, sous l'autorité hiérarchique du Responsable du service Collèges et l'autorité fonctionnelle du Chef d'établissement, le Chef de cuisine assure, avec l'aide du second de cuisine, la restauration scolaire de l'établissement.

**CADRE D'EMPLOI** : Agents de Maîtrise territoriaux / Adjointes techniques des établissements d'enseignement / Techniciens territoriaux

**RÉSIDENCE ADMINISTRATIVE** : Collège Saint Exupéry à Thierville sur Meuse

### MISSIONS & ACTIVITÉS PRINCIPALES

#### 1- ELABORER DES MENUS EQUILIBRES AU NIVEAU NUTRITIONNEL

- Adapter les menus aux besoins nutritionnels des différents types de public en favorisant la découverte des nouveaux goûts
- S'assurer de la faisabilité des menus en fonction des contraintes matérielles, techniques, humaines et financières
- Prendre connaissance des produits du marché et des promotions
- Conseiller sur le choix des produits
- Préconiser des évolutions dans les menus au regard de la consommation et du taux de satisfaction des publics concernés

#### 2- ORGANISER LE SERVICE DE RESTAURATION

- Etablir une planification, à minima, hebdomadaire de l'activité
- S'assurer du bon fonctionnement des équipements et du matériel
- Prévoir les commandes
- Réceptionner les denrées et vérifier leur conformité quantitative et qualitative
- Gérer l'inventaire permanent des stocks
- Répartir la charge de travail dans son équipe, de la préparation à la remise en état des lieux et des équipements
- Cuisiner les repas selon les critères de qualité, de variété, de présentation, dans un souci de satisfaction vérifiée des consommateurs
- Former le second de cuisine pour le rendre autonome en l'absence du chef.

#### 3- APPLIQUER ET FAIRE APPLIQUER LE PLAN DE MAITRISE SANITAIRE

- Prendre connaissance de l'organisation, du Plan de Maîtrise Sanitaire mis en place dans l'établissement
- Faire un diagnostic du Plan de Maîtrise Sanitaire et proposer des évolutions
- Appliquer, faire appliquer et promouvoir le Plan de Maîtrise Sanitaire
- Contrôler la bonne application du Plan de Maîtrise Sanitaire dans toutes les zones et par toutes les personnes intervenant en cuisine
- Assister aux contrôles vétérinaires et tenir compte des éventuelles remarques émises

#### 4- GARANTIR LA SECURITE AU SEIN DE L'UNITE DE RESTAURATION

- Prendre connaissance des notices d'utilisation des différents équipements
- Appliquer et faire appliquer les consignes d'utilisation des différents équipements
- Appliquer et faire appliquer les règles, les pratiques et les comportements en matière de sécurité
- Prévenir les risques professionnels liés au fonctionnement du service de restauration
- Être force de proposition pour faire évoluer les méthodes, pratiques et comportement en matière de sécurité

#### 5- INTEGRER LA DIMENSION EDUCATIVE DE L'ETABLISSEMENT

- Prendre connaissance du Règlement Intérieur pour se l'approprier
- Assurer un premier niveau de vigilance auprès des élèves (accès, parties communes, restaurant scolaire)
- S'impliquer dans la vie de l'Etablissement

### COMPÉTENCES PROFESSIONNELLES ATTENDUES :

**Connaissances professionnelles** : Principes de fonctionnement des collèges, Savoir lire et appliquer les notices d'utilisation des équipements et produits, Santé, sécurité et conditions de travail (Règlementation et normes)

**Compétences professionnelles** : Maîtriser l'art culinaire, Savoir transmettre et assurer la mise à jour de ses connaissances et compétences, Capacité à informer, Capacité d'initiative, Management des équipes, Capacité à rendre compte, Savoir prioriser les tâches à effectuer, Savoir gérer son temps, Capacité à travailler en équipe

**Attitudes professionnelles** : Adaptabilité aux circonstances et tâches, Créativité, Discrétion, Méthode, Qualités d'observation, Rigueur

**CONDITIONS SPÉCIFIQUES** : Permis B.

### INFORMATIONS COMPLÉMENTAIRES :

Rémunération indiciaire + régime indemnitaire. Poste ouvrant droit à 15 points de NBI. Chèques vacances. Participation prévoyance. Participation aux frais de transports en commun. Amicale du personnel.

Merci d'adresser votre candidature (lettre de motivation, CV) **avant le 25/04/2025**, à:

**Monsieur le Président du Conseil départemental**  
**Département de la Meuse - Direction des Ressources Humaines**  
**BP 50 514 - 55012 BAR LE DUC CEDEX**  
**drh@meuse.fr**

Pour tout renseignement complémentaire, contactez Mme Anne-Sophie FRANCOIS, Responsable du service collèges au 03.29.45.77.54