

Un Chef de cuisine (H/F) - Collège Jean d'Allamont à Montmédy

Rattaché au service Collèges de la Direction Éducation et Culture et, sous l'autorité fonctionnelle du Chef de l'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
GRADE MAXIMAL : Technicien

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, dernier arrêté de situation administrative, attestation de réussite au concours) 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