

PROFIL DE POSTE

Direction - Service : SOUS DIRECTION ÉDUCATION ENSEIGNEMENT SUPÉRIEUR
COLLEGE ANDRÉ MALRAUX DE PARON

Données générales

Intitulé : **CHEF DE CUISINE**

Lieu de travail : COLLEGE ANDRÉ MALRAUX de PARON (89100)

Filière de recrutement : TECHNIQUE (CAT. C)

Cadre d'emploi de recrutement : ADJOINTS TECHNIQUES / AGENTS DE MAÎTRISE

Rattachement du poste :

- Hiérarchique : Directeur Général Adjoint Pôle Ressources Humaines Développement du Territoire
Sous Directeur de l'Éducation Enseignement Supérieur
- Fonctionnel : Chef d'Etablissement
Adjoint-Gestionnaire

Etudes et expériences requises

Niveau :

Diplôme (s) : BAC PRO ou CAP/BEP avec expérience en restauration collective

Expérience (s) : Sur poste similaire souhaitée

Description du poste

Membre de la communauté éducative, participe au bon fonctionnement d'un établissement scolaire et contribue à la mise en œuvre de bonnes conditions de travail pour les élèves et les enseignants.
Assure la restauration des élèves du collège dans le respect de la réglementation et de la politique départementale de la restauration. Encadre l'équipe de cuisine.

Activités

Élaborer des menus selon le plan d'équilibre alimentaire
Mettre en œuvre la politique de restauration de la collectivité notamment en matière d'approvisionnement local
Produire et valoriser des préparations culinaires.
Distribuer et servir des repas.
Garantir la fiabilité, la qualité des produits réalisés en cuisine et l'application de la réglementation (relever quotidiennement les plats témoins).
Nettoyer et désinfecter des locaux et matériels.
Prendre connaissance et appliquer les consignes d'hygiène alimentaire, de méthode HACCP ainsi que de santé, et de sécurité.
Mettre en œuvre le tri sélectif des déchets
Conduire des actions de lutte contre le gaspillage alimentaire
Préparer les commandes d'approvisionnement, réceptionner et contrôler l'état et la qualité des produits reçus.
Participer à la définition des besoins en matériels ou équipements.
Accueillir du public ou agents sur place ou par téléphone.
Assurer le suivi du plan de maîtrise sanitaire.
Encadrer l'équipe d'agents de restauration.

Compétences

Intitulé	connaissance	expérimentation	maîtrise	expertise
Adaptabilité et réactivité		X		
Esprit d'initiative			X	
Organisation			X	
Rigueur			X	
Sens du travail en équipe et bon relationnel			X	
Techniques culinaires de base : cuissons rapides, assemblage, découpe et présentation des plats				X
Hygiène alimentaire, méthode HACCP et techniques de nettoyage				X
Equilibre nutritionnel et plan alimentaire				X
Respect des consignes et des procédures - Traçabilité				X
Principes de la gestion des stocks			X	
Préconisation en terme de gestes et postures de manutention manuelle			X	
Techniques de nettoyage			X	
Utilisation des différents matériels et produits d'entretien			X	
Outils bureautiques et logiciel de gestion des stocks			X	

Compléments

Caractéristiques du poste

Temps de travail	: 100/100	
Contraintes	: Horaires propres à chaque établissement d'enseignement Heures de nuit : NON Journée continue : OUI Permanence : Temps de travail annualisé, rythme scolaire + 18 -25 jours de permanences (selon règlement départemental) Astreinte : Déplacement : Autres : cadences soutenues durant le service de restauration	
Encadrement	: 1	N.B.I. : OUI
Collègues	: 7	
Délégation de signature :		

MOYENS MIS A DISPOSITION

Équipements de protection individuelle

AUTRES CONTACTS AU CONSEIL DEPARTEMENTAL	Information	Diplomatie	Négociation	Persuasion
✓ Collègues du CDY	X			
CONTACTS EXTÉRIEURS AU CONSEIL DEPARTEMENTAL	Information	Diplomatie	Négociation	Persuasion
✓ Intervenants au sein de l'établissement	X			