

recrute
par voie statutaire (mutation, détachement, inscription sur liste d'aptitude)

un chef de cuisine (H/F)

Cadre d'emplois des agents de maîtrise

pour sa direction jeunesse, culture et développement durable

Service Pôle territoires, collèges et développement durable

Résidence administrative : Saint-Didier-en-Velay – collège Roger Ruel

Temps de travail : temps complet

DEFINITION (description des missions du poste et de ses finalités)

Le collège Roger Ruel est labellisé niveau 2 du programme départemental « *Manger local et bio au collège* ». Il a d'excellents résultats dans la lutte contre le gaspillage alimentaire. La fabrication maison à partir de produits bruts est privilégiée. L'établissement s'engage à offrir un haut niveau de qualité au service demi-pension.

- ✓ Le chef gère le service de restauration collective.
- ✓ Il doit s'inscrire et s'investir dans les démarches de l'établissement et de la collectivité de rattachement.
- ✓ Il participe à développer une image positive du collège.

DESCRIPTION DES ACTIVITES ET TACHES (ensemble des opérations pour mener à bien les missions)

- ✓ Propose et élabore et réalise des menus en lien avec le gestionnaire.
- ✓ Assure la confection et le suivi des repas depuis la commande des denrées jusqu'à la distribution (nombre estimatif journalier de 720 repas jour sauf mercredi 460).
- ✓ Contrôle l'approvisionnement et la gestion des stocks des produits alimentaires (logiciel métier)
- ✓ Évalue les prix de revient dans le cadre qui lui est imparti.
- ✓ Passe les commandes nécessaires à l'élaboration des menus.
- ✓ Privilégie la fabrication maison à partir de produits bruts.
- ✓ Réceptionne les livraisons des denrées alimentaires et contrôle leur conformité (qualité, quantité, température).
- ✓ Élabore, archive et met à jour les registres de traçabilité, les relevés de température et les différents documents exigés par les services vétérinaires.
- ✓ Fait appliquer les règles de fabrication culinaire.
- ✓ Encadre, organise et coordonne le travail des agents au sein du service de restauration.
- ✓ Surveille, contrôle, aide à la préparation et à la distribution des repas.
- ✓ Veille à la diététique et à l'hygiène alimentaire.
- ✓ Maîtrise les allergies alimentaires des élèves par rapport aux menus en liaison avec le gestionnaire et l'infirmière.
- ✓ Veille à la maintenance des matériels et apporte des conseils sur les achats de matériels.
- ✓ Repère et signale les dysfonctionnements.

- ✓ Veille au respect des textes en vigueur dans le domaine de la restauration collective (HACCP).
- ✓ Fait appliquer et met à jour le plan de maîtrise sanitaire (PMS) en accord avec la gestionnaire.
- ✓ Forme le personnel à l'application du PMS
- ✓ Participe au lavage des matériels, des mobiliers et des locaux de cuisine et de restauration (self/salad'bar).
- ✓ Veille à la présentation, la diversité et l'approvisionnement du salad'bar.
- ✓ Applique les consignes de tri et limite le gaspillage dans la préparation des repas pour participer au développement durable.
- ✓ Rôle pédagogique du chef de cuisine auprès des élèves pour l'éducation à la santé.
- ✓ Fabrique également les repas pour l'école publique de St Didier en Velay.

FORMATIONS OBLIGATOIRES

- ✓ CAP de cuisine / HOTELLERIE
- ✓ HACCP
- ✓ Equilibre alimentaire

COMPETENCES REQUISES (savoirs, savoir-faire et savoir être nécessaires pour réaliser les différentes activités et mener à bien la mission)

Compétences techniques

- ✓ Maîtriser les techniques culinaires et de cuisson « basse température »
- ✓ Maîtriser les techniques de production des repas en restauration collective
- ✓ Connaître le fonctionnement des matériels.
- ✓ Maîtriser, appliquer et faire appliquer les normes d'hygiène et de sécurité en vigueur.
- ✓ Connaître les règles de gestion de stocks alimentaires, les règles de sécurité et les normes d'hygiène générale et alimentaire (HACCP).
- ✓ Organisation.
- ✓ Méthode.
- ✓ Rigueur.
- ✓ Passionné, créatif et volontaire.

Compétences transversales

Organisationnelles :

- ✓ Savoir hiérarchiser les priorités.
- ✓ Savoir prendre des initiatives.
- ✓ Etre rigoureux et méthodique.

Personnelles :

- ✓ Etre consciencieux, autonome tout en ayant le sens du travail en équipe.
- ✓ Avoir le sens de l'anticipation.
- ✓ Avoir le sens du service public.
- ✓ Etre ponctuel.
- ✓ Impulser une dynamique de groupe.

Relationnelles :

- ✓ Savoir communiquer.
- ✓ Avoir un bon relationnel avec tous les personnels, élèves et parents du collège.

- ✓ Savoir faire remonter les informations et travailler en bonne intelligence avec la hiérarchie.
- ✓ Etre force de proposition pour rendre le service cantine convivial et éducatif.

MOYENS MIS A DISPOSITION (matériels, outils, ressources, données de cadrage...Mis à disposition de l'agent pour effectuer sa mission)

- ✓ Équipements spécifiques, plan alimentaire.
- ✓ Tenue de travail avec entretien assuré.
- ✓ Formation.

ORGANISATION PERMETTANT L'EXERCICE DES MISSIONS

- Positionnement hiérarchique - Nom de la personne responsable: *Mme LAURICELLA Valérie (gestionnaire) et M. RAMONA Alexandre (Chef de pôle AFGP).
- Relations fonctionnelles. Engagement à offrir un haut niveau de qualité au service demi-pension et respect du pouvoir hiérarchique.
- Niveau d'intégration dans une équipe : Travail en équipe.

AUTONOMIE

Haute

SPECIFICITES DU POSTE

- Organisation du temps de travail : Poste à temps complet – Travail en poste le matin généralement entre 6h/14h ou 7h/15h.
- Manutention et port de charges lourdes < à 25 kg (port de matériels, déménagement mobilier).
- Travail prolongé en station debout avec piétinement et fatigue posturale (s'accroupir, se baisser).
- Travail possible en hauteur.
- Manipulation de produits détergents, poste sujet à salissures, contraintes particulières liés au milieu (chaud, humide,...).
- Port de vêtements professionnels appropriés.
- Territoire d'exercice : Collège Roger Ruel – Les Sagnes – 43140 ST DIDIER EN VELAY.

Adresser lettre de candidature + CV avec arrêté de dernière situation administrative avant le 25 mai 2019

Département de la Haute-Loire - Service mobilité – compétences – vie au travail
1, place Monseigneur de Galard – CS 20310 - 43009 LE PUY EN VELAY Cedex
Tél : 04.71.07.41.29 - Mail : srh@hauteloire.fr

Pour tout renseignement complémentaire sur ce poste, prendre contact avec
Madame Valérie LAURICELLA – Gestionnaire du collège – Tél : 04 71 61 03 66

Ou

Monsieur Alexandre RAMONA - Chef de Pôle Administration, Finances et Grands Projets
Téléphone : 04 71 07 43 61 - Adresse mail : alexandre.ramona@hauteloire.fr