

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

un second de cuisine (H/F)

**Cadre d'emplois des adjoints techniques
et adjoints techniques des établissements d'enseignement**

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.

- ✓ Sous la responsabilité du chef cuisinier, élabore et distribue les repas en respectant les règles d'hygiène et de sécurité de la restauration scolaire
- ✓ Participe à l'entretien des locaux, équipements et matériels de cuisine.
- ✓ Peut être appelé à remplacer le chef cuisinier en cas d'absence.
- ✓ Limite le gaspillage dans la préparation des repas.

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

- ✓ Préparer les produits et mettre en place les matériels de cuisine
- ✓ Produire, valoriser et vérifier (goût, qualité, présentation) les préparations
- ✓ Participer à la mise en place et à la distribution des plats (nombre estimatif journalier de 720 repas jour sauf mercredi 460)
- ✓ Respecter les procédures, la réglementation en matière de sécurité et d'hygiène alimentaire et effectuer les autocontrôles
- ✓ Gérer le salad'bar et en soigner la présentation
- ✓ Trier en suivant les consignes de tri et évacuer les déchets courants
- ✓ Participer à la sélection des denrées et à l'élaboration des menus
- ✓ Proposer et réaliser des recettes
- ✓ Vérifier le bon fonctionnement du matériel
- ✓ Repérer et signaler les dysfonctionnements
- ✓ Participer à la gestion du magasin alimentaire
- ✓ Réception des livraisons et vérification de la qualité des denrées fournies
- ✓ Assurer le nettoyage de la cuisine, de la ligne de self et du salad'bar avec le chef
- ✓ Participer à la maintenance et l'entretien des locaux, équipements et matériels
- ✓ Appliquer les procédures du plan de nettoyage et de désinfection
- ✓ Ranger la vaisselle et les ustensiles de cuisines

- ✓ Participe à la gestion des allergies alimentaires des élèves ayant un projet d'accueil individualisé (PAI).

FORMATIONS OBLIGATOIRES

- ✓ CAP CUISINE. – HACCP

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).

Compétences transversales

Organisationnelles :

- ✓ Organiser son travail
- ✓ Anticiper sur l'organisation de son travail lors de modification des emplois du temps par exemple (voyages scolaires).

Personnelles :

- ✓ Passionné, créatif et volontaire
- ✓ Ponctualité.
- ✓ Autonomie.
- ✓ Rigueur, méthodique.
- ✓ Esprit d'initiative.
- ✓ Méthodique.
- ✓ Conscience et discrétion professionnelle.
- ✓ Sens du service public.

Relationnelles :

- ✓ Travail en équipe.
- ✓ Avoir un bon contact avec l'ensemble des personnels de l'établissement et des élèves.
- ✓ Respect de la hiérarchie.

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

Matériels de cuisine, de préparation...

ORGANISATION PERMETTANT L'EXERCICE DES MISSIONS

- Positionnement hiérarchique - Nom de la personne responsable : Mme LAURICELLA Valérie (gestionnaire) et M. RAMONA Alexandre (chef de pôle PAFGP).
- Relations fonctionnelles : transmission des informations et respect de la hiérarchie.
- Niveau d'intégration dans une équipe : travail collectif.

AUTONOMIE

✓ Moyenne

SPECIFICITES DU POSTE

- Organisation du temps de travail.
- Poste à temps : temps complet.
 - Manutention et port de charges lourdes < à 25 kg (port de matériels, déménagement mobilier).
 - Travail prolongé en station debout et fatigue posturale (s'accroupir, se baisser).
 - Manipulation de produits détergents - 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