

Chef cuisine au collège « Le Clos Tardif » de SAINT-JAMES (H/F)

Référence : 1118-21319

Catégorie C - Filière technique

Identification du poste

DGA : Développement et aménagement du territoire

Direction : Direction des collèges, de la jeunesse et des sports

Service : Service des collèges et de l'action éducative

Résidence administrative : Collège « Le Clos Tardif » de Saint-James

Lien hiérarchique : Placé sous la responsabilité du chef d'établissement et du gestionnaire

Cadre d'emploi ou grade : agent de maîtrise ; agent de maîtrise principal

Date de prise de fonction : 01/01/2019

Missions/Activités

ENCADREMENT de l'équipe de restauration du collège.

RESTAURATION :

- conception de menus, tout en veillant à l'équilibre alimentaire dans le respect des recommandations du G.E.M.R.C.N., au prix de revient du repas, à l'élaboration des commandes,
- participation à la procédure de commande publique liée à l'achat de denrées alimentaires,
- implication sur l'utilisation de produits frais et de proximité (approvisionnement local et bio),
- confection et distribution des repas dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité alimentaire relatives à la restauration collective,
- surveillance et contrôle de la préparation et de la distribution des repas,
- animation, encadrement technique et pilotage du service de restauration (mise en place de la polyvalence),
- suivi de la gestion des stocks de denrées alimentaires et réception des marchandises,
- suivi et mise à jour du PMS et des normes HACCP (plans de nettoyage, autocontrôles, mesures correctives, etc...),
- participation et organisation de la remise en état des locaux et des matériels après production et distribution des repas,
- suivi et impulsion des contrôles sanitaires,
- contrôle et vérification du fonctionnement des matériels de cuisine et de stockage,
- implication dans la lutte contre le gaspillage alimentaire et de la gestion du tri sélectif.

Profil et compétences requises

Compétences :

Gestion et contrôle de la production des repas :

- concevoir des menus tout en veillant à l'équilibre alimentaire, le respect des délais de réalisation, et du prix de revient du repas,
- connaître, appliquer et faire respecter le PMS et les normes HACCP en restauration (plans de nettoyage, autocontrôles, mesures correctives, etc.),
- connaître les techniques culinaires, les modes de cuisson, les techniques de conservation, de conditionnement et d'assemblage,
- connaître les outils informatiques dédiés au fonctionnement des cuisines.

Animation et coordination de l'équipe de restauration :

- faire preuve d'organisation,
- savoir diriger, animer et former l'équipe de cuisine,
- définir les objectifs prioritaires et adapter son management aux situations et aux agents,
- savoir prévenir et gérer les conflits.

Gestion des stocks de denrées alimentaires :

- sélectionner les produits alimentaires (participer à la procédure de commande publique),
- élaborer les commandes, superviser la réception des denrées,
- gérer les besoins de réapprovisionnement, les produits périmés.

Maintenance, hygiène et sécurité des personnes, des locaux et des matériels :

- appliquer et faire appliquer les procédures d'entretien précisées dans le plan de nettoyage et de désinfection,
- maîtriser les règles de stockage et d'utilisation des produits dangereux,
- veiller à la sécurité liée aux techniques d'entretien, de fonctionnement des matériels, notamment liée au port de vêtements professionnels et équipements de protection individuels (EPI)

Profil : CAP cuisine exigé.

Temps plein exigé - Permis B souhaité

Spécificités liées au poste : Collège avec Internat**Cycle de travail particulier:**

Horaires de travail en fonction des besoins et de la spécificité « Internat ».

Renseignements pratiques

Joël THOMAS, technicien restauration scolaire - 02 33 05 99 84

Personne à contacter pour les renseignements administratifs :

Valérie HOARAU, assistante recrutement - 02 33 05 95 42

Candidature à adresser à : Monsieur le Président du Conseil départemental - Directeur des Ressources Humaines
50050 SAINT-LO cedex

Contact : recrutement@manche.fr

Date limite de candidature : 17/12/2018