









RESTAURATION COLLECTIVE

CHEF DE CUISINE (H/F) - NANDY - COLLÈGE ROBERT BURON

-  **Date de publication** : 22/11/2021
-  **Date limite de candidature** : 06/12/2021
-  **Poste à pourvoir** : 01/01/2022
-  **Chargé(e) de recrutement** : Christelle CASTILLON

-  **Categorie** : C
-  **Type d'emploi** : Emploi permanent
-  **Domaine d'activité** : Restauration collective
-  **Structure** : Conseil départemental de Seine-et-Marne
-  **Localisation** : Melun

Description du poste

Au sein d'un collège public départemental, le Chef de cuisine conçoit et réalise les repas servis en restauration collective.

Sous la responsabilité du gestionnaire, il encadre et coordonne les activités de l'équipe de cuisine.

Activités principales :

Organise le fonctionnement de la demi-pension dans le respect des règles de sécurité, et en fonction des contraintes :

- met en place et suit un système documentaire adapté au site (cahier de bonnes pratiques d'hygiène)
- organise quotidiennement l'activité des agents de la demi-pension, en fonction des contraintes d'absentéisme, de livraison ou de configuration des locaux notamment (répartition et coordination)
- contrôle le respect des consignes, et l'application des règles de sécurité alimentaire

- propose la composition des menus, et apporte des conseils en matière d'équilibre, et d'hygiène alimentaire
- assure et contrôle la préparation des repas et la maintenance des matériels

Responsable des produits depuis l'achat des matières premières, jusqu'à la livraison et la distribution :

- détermine la qualité des produits servis en fonction des objectifs déterminés par le Département et appliqué par la Direction du collège.
- conseille le gestionnaire du collège dans la sélection et la mise en concurrence des fournisseurs et valide conjointement avec le gestionnaire les fournisseurs sélectionnés
- détermine les jours et heures, et les conditions de livraison en fonction des contraintes de la demi-pension (capacité de stockage, organisation du travail)
- réceptionne les livraisons de produits alimentaires et contrôle leur conformité (qualité, quantité)
- gère le stock des produits alimentaires et des matériels

Donne son avis pour tout achat de matériel ou produit entrant dans la demi-pension :

- conseille sur les produits et matériels à acquérir et prépare les commandes
- dirige, anime et forme l'équipe de cuisine (encadrement hiérarchique)

Activités secondaires

Participe au service des repas.

Organise l'entretien de la cuisine, et contribue aux travaux d'entretien quotidien et de gros entretien pendant les permanences.

Profil recherché / compétences

Savoirs :

- Connaît et applique les règles de sécurité alimentaire de la restauration collective
- connaît et applique les règles de gestion des stocks
- connaît et applique les règles de sécurité dans l'utilisation des matériels (trancheuse, four...)
- connaissance des mesures à prendre en cas d'accident

Savoir faire :

- maîtrise des techniques culinaires propres à la restauration collective
- maîtrise des principes et des normes d'hygiène générale et alimentaire
- conçoit des menus adaptés à l'âge aux besoins et aux goûts des élèves et en évalue les coûts
- veille aux équilibres alimentaires, et propose des améliorations (qualité, quantité, variété)
- adapte les menus à la saison et à la disponibilité des produits.

Savoir être :

- Travail en équipe/qualités relationnelles
- Autonomie/sens de l'initiative
- Rigueur/sens de l'organisation
- Animation d'équipe
- Pédagogie
- une bonne hygiène corporelle exigée

Sens du service public

Devoir de réserve et respect des obligations professionnelles des fonctionnaires.

Dans le cadre de sa politique d'accueil et d'intégration des travailleurs handicapés, le Conseil départemental de Seine-et-Marne facilite leur accès aux emplois territoriaux.

Date limite de candidature :

06/12/2021