








RESTAURATION COLLECTIVE

**CUISINIER (H/F) - OZOIR LA FERRIERE, COLLÈGE
GÉRARD PHILIPPE**

-  **Date de publication** : 14/10/2021
-  **Date limite de candidature** : 28/10/2021
-  **Poste à pourvoir** : 01/12/2021
-  **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 cuisinier réalise et présente les plats servis en restauration collective.

Il seconde le Chef de cuisine et peut être amené à le remplacer en cas de besoin.

Activités principales :

- réalise les repas (entrées, plats, desserts) selon les indications fournies (menus)+ fiches techniques
- met en place et prépare la distribution des repas
- entretient les matériels et les locaux de cuisine
- peut être amené à vérifier l'approvisionnement en produits et matériels (réception des livraisons, gestion des stocks)
- contribue à la bonne application des consignes et règles de sécurité alimentaire

Activités secondaires :

- participe à l'entretien de la cuisine, et aux travaux d'entretien quotidien et de gros entretien pendant les permanences.
- est force de proposition dans le fonctionnement de la cuisine (organisation, menus)
- signale les besoins de réapprovisionnement, les matériels défectueux

Selon l'organisation du collège, et le nombre d'agents ATTEE logés sur place par NAS ou par CUS :

- Ouvre le collège : (10 minutes) : ouverture des entrées principales, désactivation des alarmes, selon protocole du collège

Profil recherché / compétences

Savoirs :

connaît et applique les règles de gestion des stocks, de sécurité alimentaire,
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
force de proposition dans la conception des menus adaptés à l'âge aux besoins et aux goûts des élèves, et évaluations des 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

Pédagogie

Une bonne hygiène corporelle exigée

Sens du service public

Devoir de réserve et respect des obligations professionnelles des fonctionnaires

Un diplôme ou un titre professionnel en cuisine est exigé.

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 :

28/10/2021