



**RECRUTE** (H/F)



## CHEF DE CUISINE (H/F)

### Missions / activités

La Direction Générale Adjointe de l'Éducation, de l'Attractivité et des Stratégies départementales (DGAE) pilote les politiques publiques et les services en charges de l'éducation (collèges), de la culture et du tourisme, des sports et de la jeunesse. Comptant 132 collèges publics et 17 collèges privés, le Département de Seine-et-Marne porte une attention particulière à offrir aux 80.000 collégiens les meilleures conditions possibles pour contribuer à la réussite scolaire.

Au sein d'un collège public départemental, le chef de cuisine a pour rôle, de réaliser et de présenter les plats servis en restauration dans les conditions d'hygiène alimentaire et règles de sécurité.

Titulaire d'une qualification dans le domaine de la restauration, vous avez pour mission :

#### -En matière d'hygiène :

- \* d'appliquer les règles de sécurité alimentaire au sein de la restauration scolaire
- \* de connaître et d'appliquer dans le cadre de son activité les règles d'hygiène en vigueur (HACCP, PMS...)
- \* d'encadrer, de contrôler et d'accompagner au quotidien les personnels en restauration sur les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire à appliquer

#### -En matière de restauration :

- \* d'être responsable de la prestation de restauration scolaire
- \* de concevoir les repas servis en application des règles de sécurité alimentaire et nutritionnelles en vigueur auprès du service de régie de restauration et en application du budget alloué
- \* d'effectuer les commandes des denrées avec l'outil informatique et assurer leur réception en application des règles d'hygiène et contraintes de la demi-pension
- \* de coordonner et à participer à la préparation et mise en place des composantes du repas au quotidien
- \* d'assurer le service des repas
- \* de participer et d'assurer à l'entretien des locaux

### Avantages

- \* Participation employeur à la Mutuelle
- \* 4 jours de pénibilité

Le candidat (H/F) retenu(e) devra se conformer à la politique de sécurité du système d'information en vigueur au sein de l'organisme.

