



RECRUTE (H/F)



CUISINIER BRIGADE (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.

Soucieux de la qualité de sa restauration scolaire, le Département a lancé depuis la rentrée 2024 "Seine et Marne Fraîcheur". Il s'agit d'un dispositif qui favorise une alimentation locale, de saison, responsable et de qualité, tout en participant à l'éducation au goût des collégiens.

Rattaché à un secteur géographique défini comprenant plusieurs collèges, le cuisinier de la brigade intervient en suppléance ou en remplacement d'un personnel absent (chef de cuisine / cuisinier) au sein d'une équipe de restauration. Il a donc vocation à intervenir sur plusieurs établissements scolaires. Le cuisinier de brigade 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 missions :

-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'entretenir les matériels et les locaux de cuisine

-En matière de restauration :

- * de prendre part et contribuer à la réalisation de la prestation de restauration scolaire
- * de réaliser les repas (entrées, plats, desserts) selon les indications fournies (menus) et fiches de recettes accessibles par outils informatiques
- * de mettre en place et de préparer la distribution des repas
- * de s'assurer de la qualité des repas et du travail rendu
- * d'entretenir les matériels et les locaux de cuisine
- * peut être amené, sous la responsabilité du ou chef de cuisine, à la conception des repas servis en application des règles de sécurité alimentaire et nutritionnelles en vigueur et en application du budget alloué
- * peut être amené à vérifier l'approvisionnement en produits et en matériels (réception des livraisons, gestion des stocks...)
- * possibilité de remplacer le chef de cuisine sur son rôle et missions
- * utiliser l'application Webgerest pour la gestion des commandes, des stocks, du service fait et l'élaboration des menus

Avantages

- * Participation employeur à la Mutuelle et prévoyance obligatoire
- * 4 jours de congés 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.

