

DIRECTION DE L'EDUCATION

CADRE D'EMPLOI : adjoint technique des EE, adjoint technique principal de 2ème classe des EE et adjoint technique principal de 1ère classe des EE

CATEGORIE C Filière technique

POSTE n° 150

Résidence administrative : collège Maurice Barrès de JOEUF

Quotité du poste : 100%

Groupe de fonction régime indemnitaire : 2.1

CHEF DE CUISINE MOBILE

appelé à assurer des remplacements de chefs de cuisine ou de seconds de cuisine dans des collèges d'un même secteur géographique (dans un rayon de 50 kms maximum autour du collège de rattachement). Permis B exigé.

MISSION : Réalise ou participe à la conception des menus servis en restauration, **en tant que chef de cuisine** ou sous l'autorité d'un chef de cuisine en fonction de l'affectation (sur décision partagée entre l'établissement et le service collèges).

ACTIVITES

En tant que chef de cuisine :

- Elabore les menus en tenant compte des recommandations nutritionnelles conformément aux instructions du service collèges (circuits courts, produits bio...) et réfléchit aux améliorations possibles
- Organise et coordonne l'activité de l'équipe de cuisine
- Anime, encadre et accompagne la professionnalisation des agents

Sous l'autorité d'un chef de cuisine :

- Participe à l'élaboration des menus en tenant compte des recommandations nutritionnelles et réfléchit aux améliorations possibles

Dans tous les cas :

- Choisit les produits à utiliser et met en place les matériels de cuisine
- Surveille et contrôle la préparation des repas
- Réalise les préparations culinaires (de l'entrée au dessert, mais le plat principal notamment)
- Veille au bon entretien des locaux (nettoyage et désinfection des matériels et des locaux, tri et évacuation des déchets, compostage...), et y participe si besoin
- Participe à la gestion du stock de produits alimentaires (sélection - commande - contrôle et rangement) et de leur conservation (dates de péremption, matériels défectueux,...) en chambres froides ou en réserve
- Assure la distribution des plats (service à table, self, liaison chaude ou froide...), dans le respect des horaires et des problématiques particulières (allergies, régimes alimentaires...)
- Participe aux réunions de suivi de restauration organisées par l'établissement
- Collabore à la mission éducative de l'établissement et l'accueil des usagers (respect de la discipline, initiation au goût) et aux nouveautés culinaires
- Respecte les recommandations de l'Education nationale et de la Santé, les normes d'hygiène et de sécurité, les techniques de préparation, ainsi que les recommandations du laboratoire vétérinaire en terme de qualité bactériologique (traçabilité alimentaire)

Compétences techniques :

- Etre titulaire d'un diplôme classé au moins du niveau V dans le domaine de la cuisine
- Maîtriser la réglementation hygiène et sécurité ainsi que les principes de prévention
- Connaître et appliquer la méthode HACCP
- Connaître et respecter les recommandations en matière nutritionnelle
- Appréhender les problématiques particulières (régimes, allergies,...)
- Maîtriser un budget
- Connaître les règles de gestion de stocks
- Maîtriser les logiciels nécessaires au service

Compétences relationnelles :

- Faire preuve de pédagogie
- Savoir gérer les situations d'urgence avec sérénité et recul
- Faire preuve de diplomatie
- Etre capable de mobiliser et d'animer une équipe
- Savoir se rendre disponible
- Savoir communiquer avec les adolescents
- Créer de bonnes conditions d'accueil
- Communiquer pour expliquer le sens de l'action
- Coopérer avec l'ensemble des personnels
- Savoir s'intégrer dans la communauté éducative

Compétences stratégiques :

- Etre capable de prendre des initiatives
- Planifier et programmer des actions
- Faire preuve de rigueur dans l'organisation de son travail
- Etre force de proposition
- Faire preuve de créativité (éveil au goût, nouveautés culinaires,...)
- Faire preuve de réactivité
- Intégrer les priorités de la hiérarchie dans la planification
- Planifier les activités en fonction des contraintes



FICHE DE POSTE
FAMILLE Education - Culture et Sport
SOUS-FAMILLE Collèges

Merci de bien vouloir adresser votre candidature (lettre + CV)

Par voie postale à :

Monsieur le Président du Conseil Départemental
Direction des Ressources Humaines
48 Esplanade Jacques Baudot
Rue Sergent Blandan
CO 90019
54035 NANCY cedex

Ou par courrier électronique à : drhcandidatures@departement54.fr

en indiquant le numéro de poste (150)

Renseignements téléphoniques : GILLE Julien - **03.83.94.58.48**

Date limite de candidature :30/05/2018