

DIRECTION DE L'ÉDUCATION

CADRE D'EMPLOI : ATTEE tous grades

CATEGORIE C Filière technique

N° de poste : 220

Résidence administrative : Collège Jules Ferry Briey

Quotité du poste : 100%

Groupe de fonction du régime indemnitaire : 2.1

NBI - Éligibilité du poste (pour les fonctionnaires uniquement) : oui

Motif NBI : Responsable ouvrier dans les EPL d'enseignement

Liaisons hiérarchiques :

Directeur de l'éducation
Responsable service Collèges

Liaisons fonctionnelles :

Chef d'établissement
Gestionnaire

Nombre de points NBI : 15

CHEF DE CUISINE SATELLITE (spécificité travail en cuisines centrale et satellite)

MISSION : Dirige l'équipe qui compose la cuisine satellite et en coordonne l'activité. Participe, en tant que second de cuisine, à la conception et à la réalisation des repas en cuisine centrale, sous l'autorité du chef de la cuisine centrale.

ACTIVITES

En cuisine satellite :

- Exerce une fonction de chef de cuisine
- Assure la distribution des plats (self, liaison chaude) dans le respect des horaires et des problématiques particulières (allergies, régimes alimentaires,...)
- Reconditionne et prépare les repas livrés par la cuisine centrale
- Organise et coordonne l'activité de l'équipe de la cuisine satellite
- Anime, encadre et accompagne la professionnalisation de cette équipe

En cuisine centrale :

- Exerce une fonction de second de cuisine
- Participe à l'élaboration des menus en tenant compte des recommandations nutritionnelles conformément aux instructions du service collèges (circuits de proximité, produits bio...) et réfléchit aux améliorations possibles
- Réalise les préparations culinaires (de l'entrée au dessert) en privilégiant les produits frais
- Assure le bon déroulement des départs vers tous les satellites, collège et communes
- Est amené à remplacer le responsable de la cuisine centrale ou son adjoint en cas d'absence, pour nécessité absolue de service, de façon ponctuelle

Sur tous les sites :

- Choisit les produits à utiliser et met en place les matériels de cuisine
- Surveille la préparation des repas
- Veille au bon entretien des locaux (nettoyage et désinfection des matériels et des locaux, tri et évacuation des déchets, compostage...), et y participe selon les nécessités du service
- 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
- Participe aux réunions de suivi de restauration organisées par l'établissement et le service collèges
- Collabore à la mission éducative de l'établissement, l'accueil de tous les usagers (respect de la discipline, initiation au goût et aux nouveautés culinaires...)
- Respecte et fait appliquer les recommandations des ministères de l'Éducation nationale et de la Santé, les normes d'hygiène et sécurité, les techniques de préparation ainsi que les recommandations du laboratoire vétérinaire en terme de qualité bactériologique (traçabilité des aliments) Permis B Exigé.

Compétences techniques:

- Être 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
- Être 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:

- Être capable de prendre des initiatives
- Planifier et programmer des actions
- Faire preuve de rigueur dans l'organisation de son travail
- Être 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
- Cuisiner des produits frais



FICHE DE POSTE
FAMILLE Education - Culture et Sport
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 220
Renseignements téléphoniques : **03.83.94.51.54**

Date limite de candidature : 01 avril 2019