

## DIRECTION DE L'ÉDUCATION

**CADRE D'EMPLOI : adjoint technique principal de 2ème classe des établissements d'enseignement, adjoint technique principal de 1ère classe des établissements d'enseignement, agent de maîtrise, agent de maîtrise principal**

**CATEGORIE C Filière technique**

**POSTE N° 508**

**Résidence administrative : Collège Théodore Monod à VILLERUPT**

**Quotité du poste : 100%**

**Groupe de fonction régime indemnitaire : 2.1**

**NBI : Eligibilité du poste (pour les fonctionnaires uniquement) : oui**

**Motif NBI : Responsable ouvrier dans les EPLE - Nombre de points NBI : 15**

## CHEF DE CUISINE

**MISSION :** Conçoit et réalise les menus servis en restauration collective. Dirige l'équipe de cuisine, et en organise et en coordonne l'activité.

### ACTIVITES

- Elabore les menus en tenant compte des recommandations nutritionnelles conformément aux instructions du service collèges (circuits courts, produits bio...) et réfléchit aux améliorations possibles
- 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)
- 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,...)
- 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
- Organise et coordonne l'activité de l'équipe de cuisine
- Contrôle la bonne exécution de l'activité
- Anime, encadre et accompagne la professionnalisation de l'équipe de cuisine
- Participe aux réunions de suivi de restauration organisées par l'établissement
- Collabore à la mission éducative de l'établissement et à 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'Education 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).

#### Compétences techniques:

- Etre titulaire d'un diplôme classé au moins au 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](mailto:drhcandidatures@departement54.fr)  
en indiquant le numéro de poste (508)

Renseignements téléphoniques : **Julie METZGER au 03.83.94.59.53**

**Date limite de candidature : 26/08/19**