DÉPARTEMENT DE L'EURE en Normandie

A une heure de Paris et de la côte normande,

découvrez les richesses économiques, touristiques et culturelles du département de l'Eure, territoire d'avenir de près de 600 000 habitants répartis sur 600 communes et 23 cantons.

Poste à pourvoir :

immédiatement....

Plus d' informations, contactez

Brigitte Werquin au 02.32.31.93.92

Adressez votre candidature à

brigitte.werquin@eure.fr

ou par courrier :

M. le Président
Département de l'Eure
Direction des Ressources Humaines
14, boulevard Georges-Chauvin
CS 72101
27021 EVREUX Cedex

Chef cuisinier - Collège Simone Signoret - Aubevoye - poste en CDD

Contrat jusqu'au 31/12/2019 - poste ouvert à la mobilité au 01/01/2020

Il coordonne, gère les activités de préparation et de distribution, participe à l'animation du restaurant scolaire

MISSIONS :

Participe à la réalisation des menus avec la commission de menus suivant les obligations nutritionnelles (PNNS et GEMRCN)
Coordonne et encadre l'équipe de cuisine, participe à la production, à la distribution
Assure la sécurité alimentaire des repas servis en respectant la réglementation européenne 852-2004, HACCP et plan de nettoyage et de désinfection (PND)
Assure la mise en place et le contrôle du Plan de Maîtrise Sanitaire du département (PMS)
Assure avec l'équipe l'entretien quotidien des installations et la remise en état des matériels et locaux
Réceptionne les livraisons de produits alimentaires et non alimentaires et contrôle leur conformité qualitative et quantitative
Assure la qualité et le suivi des Projets d'Accueil Individualisé dans le cadre de pathologies ou allergies alimentaires
Cuisine des produits frais issus des filières courtes et/ou issus de l'agriculture biologique (loi alimentation)
Gère les stocks des produits alimentaires et des matériels
Veille au respect des protocoles, du port des EPI, des gestes et postures de ses collaborateurs
Assure le bon déroulement du nettoyage de la vaisselle en laverie après l'instant repas avec les collaborateurs affectés à cette tâche

PROFIL :

LE CANDIDAT (E) DEVRA JUSTIFIER D'UNE EXPERIENCE D'UN AN MINIMUM SUR UN POSTE SIMILAIRE DANS UN ETABLISSEMENT SCOLAIRE

ETRE TITULAIRE D'UN CAP, BEP ou BAC Professionnel Cuisine.
- Formation HACCP et plan de maîtrise sanitaire souhaités
- Savoir diriger, animer et former l'équipe de cuisine
- Connaître les règles de l'art culinaire propres à la restauration collective
- Connaître les principes et les normes d'hygiène alimentaire en vigueur (HACCP)
- Proposer des améliorations en matière culinaire et nutritionnelle
- Appliquer et faire appliquer les règles et consignes de sécurité
- Savoir rendre compte de toute situation inhabituelle au supérieur hiérarchique

SAVOIR ETRE :

Savoir travailler en équipe et se rendre disponible : entraide, remplacement en cas d'absence des collègues