

POSTE À POURVOIR

01/09/2021

PLUS D'INFORMATION, CONTACTEZ

Brigitte Werquin, chargée de
recrutement au 02 32 31 93 92

ADRESSEZ VOTRE CANDIDATURE Cv + lettre de motivation

brigitte.werquin@eure.fr

OU PAR COURRIER À

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

CHEF CUISINIER (H/F)

Cadre d'emplois des agents de maîtrise territoriaux ou des adjoints techniques territoriaux des établissements d'enseignement – Catégorie C

Poste ouvert en mobilité interne, externe, fonctionnaires et contractuels

Entre Paris et la mer, au cœur de la Normandie, l'Eure est à moins d'une heure de la capitale et de Rouen. Cette situation géographique privilégiée est l'un des nombreux atouts de ce département. Le Département emploie 2500 agents sur plus de 250 métiers au service de la population sur tout le territoire départemental. En qualité d'employeur, le département mène une politique dynamique en matière de qualité de vie au travail, de développement des parcours professionnels et d'égalité professionnelle.

Politique publique :

La gestion des collèges relève de la compétence des Départements. A ce titre, le Conseil Départemental construit, entretient et finance le fonctionnement des collèges. En première ligne auprès des élèves, les agents techniques territoriaux des établissements d'enseignement contribuent quotidiennement à assurer des conditions d'accueil optimales. Les missions sont variées et nécessitent professionnalisme et engagement. La collectivité s'engage activement dans la construction du parcours de chacun en fonction de ses aspirations et des besoins, notamment par une offre de formation riche et adaptée.

Enjeux et atouts du poste :

Vous avez le sens du service public, l'esprit d'équipe et des qualités relationnelles. Vous souhaitez contribuer au développement d'une restauration scolaire de qualité mettant en valeur les productions locales, l'agriculture biologique et le « fait maison ». Vous êtes prêt à vous investir dans des projets en lien avec l'équipe pédagogique et départementale, au sein d'une collectivité dynamique et innovante, rejoignez la communauté éducative !

Description de vos missions :

- Vous participez à la réalisation des menus avec la commission de menus suivant les obligations nutritionnelles (PNNS et GEMRCN)
- Vous élaborez des préparations culinaires, planifiez, gérez et contrôlez l'organisation du service restauration dans le respect de la réglementation
- Vous organisez et coordonnez l'équipe de cuisine, participez à la production et la distribution
- Vous garantissez la sécurité alimentaire des repas servis en respectant la réglementation européenne 852-2004 ainsi que l'arrêté du 8 octobre 2013 (HACCP et plan de nettoyage et de désinfection (PND))
- Vous assurez la mise en place et le contrôle du Plan de Maîtrise Sanitaire du département (PMS)
- Vous gérez et participez avec l'équipe à l'entretien quotidien des installations et la remise en état des matériels et locaux
- Vous réceptionnez les livraisons de produits alimentaires et non alimentaires et contrôlez leur conformité qualitative et quantitative
- Vous participez et contrôlez le suivi de la mise en place des Projets d'Accueil Individualisé dans le cadre de pathologies ou allergies alimentaires
- Vous élaborez des repas avec des produits frais issus des filières courtes et/ou issus de l'agriculture biologique (loi EGALIM)
- Vous gérez les stocks des produits alimentaires et des matériels
- Vous veillez au respect des protocoles, du port des EPI, des gestes et postures de vos collaborateurs
- Vous encadrez le bon déroulement du nettoyage de la vaisselle en laverie sur le temps du service de restauration avec les collaborateurs affectés à cette tâche.

Profil :

Le candidat(e) devra justifier d'une expérience d'un an minimum sur un poste similaire dans un établissement scolaire

Diplôme :

Etre titulaire d'un CAP, BEP ou BAC Professionnel Cuisine.

Compétences techniques

- Formation HACCP et plan de maîtrise sanitaire souhaité
- Maîtriser, respecter et faire respecter les règles de sécurité alimentaire : PMS, HACCP....
- Maîtriser et accompagner la mise en place des techniques culinaires de la restauration collective.
- Faire preuve de créativité
- Maîtriser l'utilisation des matériels et équipements de cuisine.
- Connaissances en matière de nutrition.
- Sensibilité au développement durable (circuits courts...)
- Sens de l'organisation, capacité à manager et à organiser l'activité et le travail en équipe
- Utilisation du matériel ergonomique adapté, port de vêtements et d'équipements de protection appropriés (EPI) et connaissance des gestes et postures

Compétences relationnelles :

- Capacité à travailler en équipe et en autonomie
- Respect de la hiérarchie, des collègues et des usagers. Application du guide des bonnes conduites
- Réactivité en cas de dysfonctionnements ou d'absences
- Exemplarité comportementale comme membre de la communauté éducative
- Savoir rendre compte de toute situation inhabituelle au supérieur hiérarchique

Savoir-être

Savoir travailler en équipe et se rendre disponible : entraide, remplacement en cas d'absence des collègues
Vigilance et discrétion professionnelle
Avoir le sens du service public
Respecter le devoir de réserve et de confidentialité
Avoir une posture d'adulte référent

Lieu d'affectation : Collège Pierre Corneille Le Neubourg

Conditions d'exercice :

Jours et horaires de travail à titre indicatif:

- Lundi, Mardi, Jeudi, Vendredi 6h30 – 16h00
- Mercredi 6h30 – 11h30

Nombre de demi-pensionnaires : ≈ 450

Avantages sur le poste :

Pas de travail pendant les soirées, les week-ends et la majorité des vacances scolaires, plan de formation dédié, amicale du personnel.