

POSTE À POURVOIR

1^{er} mars 2023

PLUS D'INFORMATION, CONTACTEZ

Abd-el-Aziz SELINI, en charge de ce recrutement

ADRESSEZ VOTRE CANDIDATURE

service-recrutement@eure.fr
Annonce N° ABS-20230111.000

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 DE CUISINE (F/H)

Cadre d'emploi des agents de maîtrise territoriaux ou des techniciens territoriaux – catégories C+ ou B (F/H)
Poste permanent ouvert aux titulaires et contractuel(le)s

Soucieux d'attirer des talents pour assurer le bon développement de son collectif de travail, mais également de fidéliser/fédérer ses collaborateurs, le Département de l'Eure mène une politique dynamique en matière de qualité de vie au travail, de développement des parcours et d'égalité professionnels. Situé au cœur de la Normandie, le Département de l'Eure est à moins d'une heure de la capitale et de Rouen, cette situation géographique en fait un vrai atout alliant un environnement naturel et culturel reconnu, une offre de services et de commerces diversifiée.

Au sein de la direction des collèges, le Département de l'Eure recherche pour la cuisine départementale sa/son chef(fe) de cuisine.

La cuisine départementale prépare sur toute la période scolaire le déjeuner pour les demi-pensionnaires du collège de Navarre et, tout au long de l'année, sans interruption, les repas (déjeuner + dîner) des enfants accueillis au sein du Foyer départemental de l'Enfance.

Vous souhaitez assurer la restauration de la cuisine départementale et ponctuellement la livraison de repas sur d'autres sites du Département;

Révélez votre talent, rejoignez-nous!

MISSIONS

- Produire des repas dans le respect des effectifs journaliers, des règles sanitaires, de l'équilibre alimentaire et du budget dédié en lien avec le gestionnaire du service ;
- Assurer l'animation et le management de l'équipe (7 professionnels) et assurer le pilotage des agents d'entretien et de restauration affectés au collège ;
- Gérer et être garant(e) de la bonne gestion des stocks ;
- Mettre en œuvre le Plan de Maîtrise Départemental, application des normes d'hygiène, de sécurité alimentaire et de développement durable ;
- Elaborer les menus, animer les commissions de menus ;
- Etre garant(e) du bon fonctionnement du service de restauration en lien avec le gestionnaire et les RH. Superviser et participer au nettoyage de la cuisine et du matériel.

PROFIL

- Diplôme en restauration BEP ou équivalent et permis B indispensable ;
- Vous connaissez les règles propres à la restauration collective, les règles de gestion des stocks, maîtrisez, appliquez et faites appliquer les normes d'hygiène et de sécurité alimentaire ;
- Vous êtes reconnu(e) pour vos qualités de management, votre écoute de la direction, votre autonomie avec les outils informatiques ;
- Vous êtes capable de proposer des améliorations dans l'organisation du travail et/ou en pratique culinaire ;
- Vous êtes à l'aise avec différents interlocuteurs, disponible et adaptable en cas de pics d'activité liés à des problèmes techniques ou d'absence du personnel.

Conditions d'exercice de l'emploi

Emploi situé au collège de Navarre d'Evreux ;

Port de vêtements professionnels réglementaires (EPI), téléphone et matériel informatiques également mis à disposition ;
Relations avec l'ensemble des équipes du collège, des partenaires institutionnels ainsi que l'ensemble des directions de la collectivité ;

Plan de formation dynamique ;

Complément indemnitaire lié à la réalisation des objectifs ;

Participation à la protection sociale (santé et prévoyance), possibilité de subventions pour gardes d'enfants, de chèques vacances, amicale du personnel (accès aux loisirs) ;

Jusqu'à 49 jours de congés et RTT cumulés.