

POSTE À POURVOIR

01/09/2023

PLUS D'INFORMATION, CONTACTEZ

Brigitte Werquin, chargée de
recrutement au 02.32.31.93.92

ADRESSEZ VOTRE CANDIDATURE Cv + lettre de motivation

recrutement-colleges@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

Cuisinier (H/F)
Adjoints techniques territoriaux des Etablissements d'Enseignements – 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 souhaitez devenir membre de la communauté éducative, assister le chef cuisine dans ses activités et le suppléer en cas de nécessités. Vous avez envie de participer à l'élaboration des préparations culinaires, la planification et la gestion du service de restauration dans le respect de la réglementation. Rejoignez-nous pour contribuer à la mise en place de la politique départementale de restauration et de sa déclinaison au sein de l'établissement public local d'enseignement.

Description des missions :

Sous la responsabilité du responsable de la restauration scolaire :

- Vous participez à l'élaboration des menus et proposez de nouvelles recettes ;
- Vous produisez et valorisez les préparations culinaires ;
- Vous participez à la sensibilisation des usagers au respect des menus et des locaux ;
- Vous respectez l'équilibre alimentaire et les règles d'hygiène ainsi que les recommandations nutritionnelles existantes (HACCP et GRN...) ;
- Vous assurez l'entretien des matériels et des locaux (laverie cuisine/laverie élèves éventuellement), nettoyez et entretenez la cuisine et le matériel de cuisine selon le plan de nettoyage et de désinfection ;
- Vous entretenez le matériel et repérez les dysfonctionnements pour signalement ;
- Vous appliquez les normes d'hygiène et de sécurité alimentaire et veillez auprès de l'équipe au respect de ces normes ;
- Vous aidez à la réception des livraisons selon les nécessités du service et signaler les besoins de réapprovisionnement ainsi que la rotation des stocks en lien avec le responsable ;
- Vous utilisez un progiciel de restauration dédié (gestion des stocks, menus, commandes...)
- Vous participez à la mise en œuvre du Plan de Maitrise Sanitaire et à la tenue du registre de traçabilité ;

En l'absence du chef cuisine, vous prendrez en charge l'ensemble de ses missions.

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
- Maitriser, respecter et faire respecter les règles de sécurité alimentaire : PMS, HACCP....
- Maitriser et accompagner la mise en place des techniques culinaires de la restauration collective.
- Faire preuve de créativité
- Maitriser l'utilisation des matériels et équipements de cuisine ainsi que l'outils informatique (gestion des stocks, communication informatique, Word, Excel).
- 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 : COLLEGE : Guy de Maupassant – Fleury-sur-Andelle

Conditions d'exercice :

Annualisation du temps de travail en lien avec la période scolaire (présence des élèves + permanences)

Jours et horaires de travail à titre indicatif:

Lundi, Mardi, Jeudi : 6h30 - 16h00

Mercredi : 7h00 - 11h30

Nombre de demi-pensionnaires : ≈ 620

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- tickets restaurants (4 par mois), Participation mutuelle et prévoyance.