



## CUISINIER OU CUISINIÈRE EN COLLEGE - H/F

Référence : 25-0703

CDD HAUTE GARONNE (31) C

- ✓ Catégorie : C
- ✓ Cadre Emploi : Adjoints techniques territoriaux des établissements d'enseignement
- ✓ Grade : Adjoint technique territorial

## Présentation de la collectivité, de la direction et du service

Situé parmi les premiers départements de France en terme de dynamisme démographique, le département de la Haute-Garonne est un territoire attractif regroupant 1,4 million d'habitants. Riche de ses contrastes, avec des territoires urbains, périurbains, ruraux et de montagne, le département offre une remarquable qualité de vie. Toulouse, chef-lieu du département et préfecture de région, est la 4ème ville de France avec 500 000 habitants.

Pour répondre à ce dynamisme démographique, le Conseil Départemental compte une centaine de collèges répartis dans tout le territoire de la Haute-Garonne. Depuis 2013, le Conseil Départemental entreprend différentes actions pour fournir des produits locaux aux cantines des différents collèges.

Au sein de la collectivité, c'est la Direction de l'éducation qui met en oeuvre la compétence dévolue au Conseil départemental, concernant le fonctionnement, l'accueil, la restauration, l'hébergement, l'acquisition et la maintenance des infrastructures et des équipements informatiques des collèges.

# Enjeux , Missions, Conditions particulières d'exercice

Le .la cuisinier.ère prépare, cuisine des plats, des mets ou des repas dans le respect des règles d'hygiène de la restauration collective.

- Elaborer les préparations culinaires.
- Appliquer et veiller au respect des procédures d'hygiène et de sécurité dans le domaine alimentaire.
- Veiller à la maintenance, à l'entretien du matériel et des locaux réservés à la conservation des denrées et à la préparation des repas.
- Déterminer les besoins en matières premières, contrôler les stocks et la qualité alimentaire.
- Mettre en valeur les prestations et participer à l'éveil culinaire des collégiens.
- Participer à la mise en place et appliquer le Plan de Maîtrise Sanitaire.

Mettre en oeuvre, promouvoir et accompagner les orientations du Conseil Départemental dans la démarche qualité « MIAM 31 ».

Remplacer le responsable de cuisine en cas d'absence :

- Encadrer l'équipe de restauration.
- Veiller au respect des procédures d'hygiène et de sécurité dans le domaine alimentaire et à la sécurité des personnels.
- Déterminer les moyens en matériel et en personnel.
- Déterminer les besoins en matières premières et ventiler les commandes fournisseurs.
- Elaborer des menus selon les recommandations nutritionnelles

Organiser la production et la distribution des repas.

- Port obligatoire des équipements de protection individuelle (EPI)
- Pas de possibilité de congés pendant les périodes scolaires
- Congés scolaires en grande partie
- Horaires fixés selon les besoins du service (protocole temps de travail spécifique)
- Formations/Diplômes : BEP CAP cuisine ou diplôme équivalent
- Certifications/Habilitations : HACCP, qualité nutritionnelle, habilitation électrique de base
- Expérience en restauration collective

Collèges d'affectation :

Blagnac - J.Mermoz : 1 poste

Le Fousseret - p. Marie Curie: 1 poste

Salies du Salat - Les Trois Vallées: 1 poste

Castanet - Tolosan - J.Jaurès : 1 poste

Toulouse - H.Auclert: 1 poste

# Profil recherché

## Savoirs et savoirs faire opérationnels

- Vous connaissez les différentes techniques culinaires, l'équilibre nutritionnel et diététique et les principes de gestion des stocks.
- Vous maîtrisez la réglementation en matière d'hygiène alimentaire et les principes de gestion des stocks.
- Vous connaissez les réglementations en matière d'hygiène alimentaire, notamment les normes HACCP, les risques professionnels de la restauration collective et les techniques d'organisation et de planification.
- Vous savez cuisinier et préparer des plats.
- Vous êtes en capacité de déterminer des besoins en matière premières et de ventiler les commandes.
- Enfin, les normes techniques, les procédures et les protocoles de mise en propreté et d'organisation de travail ne vous font pas peur.
- Vous connaissez les techniques d'entretiens des matériels et des locaux, vous savez rendre compte de votre activité et vous êtes en capacité de rendre compte si nécessaire.

## Aptitudes personnelles

- Vous êtes soucieux de la qualité de votre travail et de l'image de la collectivité que vous renvoyez, vous faites aussi part de respect et d'écoute.
- Vous aimez le travail en équipe, le relationnel avec les usagers, et les autres professionnels, et vous faites part de méthode et de rigueur.
- Enfin, vous êtes organisé, réactif et vous vous adaptez vite aux différentes situations.

### Informations complémentaires :

**Les candidatures** (*toutes les pièces composant votre dossier de candidature lettre de motivation + CV + pièces justificatives de votre statut (arrêté de position administrative / diplômes / attestation et liste d'aptitude concours /attestation RQTH ...)*) **doivent être transmises en PDF via le logiciel Altays.**

Les candidatures transmises par mail et/ou incomplètes ne seront pas prises en compte.

### **Contact RH :**

- Bergeline KETCHADJI KEMAJOU
- 05 34 33 15 38
- Bergeline.ketchadjikemajou@cd31.fr