



Cuisinier.e en collège - H/F

Référence : 25-0841

Titulaire et contractuel.le

TOULOUSE

C

✓ Catégorie : C

✓ Cadre Emploi : Adjoints techniques territoriaux

✓ Grade : Adjoint technique territorial

Présentation de la collectivité, de la direction et du service

La Direction de l'éducation est l'interlocuteur privilégié des collèges pour l'ensemble de leurs relations avec le Conseil départemental. Elle assure spécifiquement les missions suivantes :

- gestion des moyens de fonctionnement humains et financiers des collèges,
- pilotage et coordination des politiques éducatives proposées aux collèges, aux élèves et à leurs familles,
- en partenariat avec la DSIN, coordination du plan d'équipement numérique des collèges, gestion de l'ENT eCollège31.

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

Affectations

- Jean Monnet - BAGNERES - DE - Luchon
- TOULOUSE

Profil recherché

SAVOIRS :

- Maîtrise de la réglementation en matière d'hygiène alimentaire (normes HACCP)
- Connaissance des techniques culinaires
- Connaissance de l'équilibre nutritionnel et diététique
- Connaissance des principes de gestion des stocks
- Notions des techniques d'entretien des matériels et des locaux
- Connaissance des risques professionnels de la restauration collective

SAVOIR-FAIRE OPERATIONNELS :

- Lire et comprendre les normes techniques et les procédures
- Cuisiner et préparer des plats
- Appliquer les protocoles de mise en propreté et d'organisation du travail
- Détecter les anomalies, dysfonctionnements et alerter le cas échéant
- Déterminer les besoins en matières premières et ventiler des commandes
- Rendre compte de son activité et savoir alerter si nécessaire

SAVOIR-ETRE :

- Respect et écoute
- Soucieux de l'image donnée
- Travail en équipe
- Relationnel
- Méthode et Rigueur
- Organisation
- Adaptabilité
- Anticipation
- Sérieux
- Ponctualité