



Cuisinier.ère en collège - H/F

Référence : 26-0985

Titulaire et contractuel.le

HAUTE GARONNE (31)

C

✓ Catégorie : C

✓ Cadre Emploi : Adjointes techniques territoriales

✓ Grade : Adjoint technique territorial

Présentation de la collectivité, de la direction et du service

La Direction de l'éducation met en oeuvre la compétence dévolue au Conseil départemental en matière de gestion des collèges, concernant le fonctionnement, l'accueil, la restauration, l'hébergement, l'acquisition et la maintenance des infrastructures et équipements informatiques des collèges dont le Conseil départemental a la charge. A ce titre, elle assure la gestion des moyens de fonctionnement humains et financiers des collèges. La Direction de l'éducation met également en oeuvre la compétence de sectorisation des collèges et assure le pilotage et la coordination des politiques du Conseil départemental.

Enjeux , Missions, Conditions particulières d'exercice

Enjeux et objectifs du poste

Préparer, cuisiner des plats, des mets ou des repas dans le respect des règles d'hygiène de la restauration collective.

Activités

Principales

- 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 et contrôler les stocks et la qualité alimentaire
- Participer à l'éducation au goût et à la mise en valeur des produits de qualité, de saison et locaux auprès des convives
- Participer à la mise en place et appliquer le Plan de Maîtrise Sanitaire
- Mettre en oeuvre et promouvoir la politique de qualité alimentaire « 100% fait maison, local et bio » portée par le Conseil

Secondaires :

En cas d'absence, remplacer le responsable de cuisine :

- Encadrer l'équipe de restauration
- Veiller au respect des procédures d'hygiène et de sécurité dans le domaine alimentaire et à la sécurité des personnel
- 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

Conditions particulières d'exercice:

- 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:

- COL.H.AUCLERT (Toulouse)
- COL.J.MERMOZ (Blagnac)
- COL.C.SURAN (Boulogne)
- COL.GRAND SELVE (Grenade)
- COL.BETANCE (Muret)
- COL.J.VALLÉS (Portet)
- COL.R.ROLLAND (St-Jean)
- COL.3 VALLEES (Salies/Salat)
- COL.J.MONNET-CS (Luchon)
- COL.E.DEROCHE (Beauzelle)
- COL.S.WEISS (Toulouse)
- COL.PIERRE MENDES France (Labarthe)
- COL.N.MANDELA (Noé)

Profil recherché

Savoirs:

- Réglementation en matière d'hygiène alimentaire (normes HACCP)
- Techniques culinaires
- Equilibre nutritionnel et diététique
- Principes de gestion des stocks
- Techniques d'entretien des matériels et des locaux
- Risques professionnels de la restauration collective

Savoir-faire:

- Lire et comprendre les normes techniques et les procédures
- Cuisiner et préparer les 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-être:

- Respect et écoute
- Souci de la qualité
- Respect des règles
- Méthode et rigueur
- Travail en équipe
- Esprit d'initiative
- Relationnel
- Réactivité
- Organisation
- Disponibilité

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

