



## Responsable de cuisine des collèges - H/F

Référence : 26-1320

Titulaire et contractuel.le

HAUTE GARONNE (31)

C

✓ Catégorie : C

✓ Cadre Emploi : Adjoints territoriaux

✓ 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

- Encadrer l'équipe de restauration.
- Assurer le bon fonctionnement de la restauration du collège

## Activités

- Encadrer l'équipe de restauration
- Déterminer les moyens en matériels et en personnel
- Veiller à la sécurité des personnels intervenant en restauration
- Organiser et participer à la production et à la distribution des repas
- 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 de demi-pension
- Déterminer les besoins en matières premières et ventiler les commandes fournisseurs
- Gérer et contrôler les stocks
- Respecter les objectifs de coûts denrées des repas
- Elaborer les menus selon le plan alimentaire départemental respectant la loi EGALIM et les fréquences nutritionnelles
- Etre garant de la mise en place et de l'application du Plan de Maîtrise Sanitaire
- Participer à l'éducation au goût et à la mise en valeur des produits de qualité, de saison et locaux auprès des convives
- Mettre en oeuvre et promouvoir la politique de qualité alimentaire « 100% fait maison, local et bio » auprès des convives

## 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
- Votre horaire de travail est limité aux matinées (amplitude de 6h à 15h selon les exigences de l'établissement), du lundi au vendredi, uniquement pendant les périodes scolaires
- Vos congés seront alignés sur le calendrier des vacances scolaires, avec quelques jours de permanence à envisager.

## Collèges Affectations:

- COLLEGE CLAUDE NOUGARO -TOULOUSE
- COLLEGE JOLIMONT - TOULOUSE
- COLLEGE ANDRE MALRAUX - RAMONVILLE
- COLLEGE MARCEL DORET - VERNET
- COLLEGE SIMONE VEIL - SAINT JORY
- COLLEGE JEAN MONNET- BAGNERES DE LUCHON

Ce poste est ouvert sur le cadre d'emploi des adjoints techniques territoriaux Territoriaux (catégorie C).

# Profil recherché

## **Savoirs:**

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

## **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
- Organiser l'activité et répartir la charge de travail au sein de l'équipe

## **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