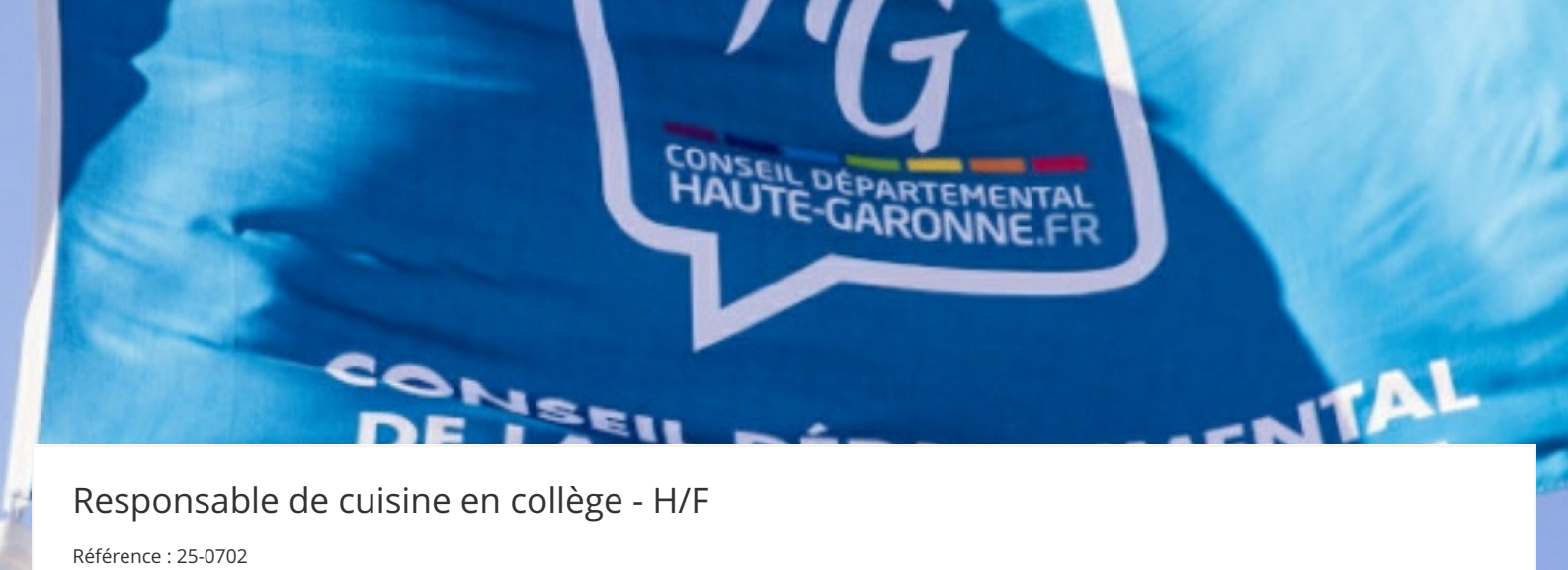




Responsable de cuisine en collège - H/F

Référence : 25-0702

- CDD
- HAUTE GARONNE (31)
- B
- C

- ✓ Catégorie : B, C
- ✓ Cadre Emploi : Adjoints techniques territoriaux
- ✓ 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.

Pour renforcer ses équipes, la Direction de l'Education recrute actuellement des Responsables de cuisine.

Enjeux , Missions, Conditions particulières d'exercice

Enjeux et objectifs du poste

Le responsable de cuisine encadre l'équipe de restauration (cuisinier, agent polyvalent, ...) et assure le bon fonctionnement de la restauration du collège où il est affecté.

Missions principales

En tant que Responsable de cuisine,

- Vous encadrez l'équipe de restauration, vous veillez à leur sécurité et vous veillez à la bonne application des procédures d'hygiènes;
- Vous organisez et vous participez à l'élaboration et à la distribution des repas;
- Vous déterminez les besoins en matières premières, vous réalisez les commandes et vous gérez les stock;
- Vous élaborez les menus et repas selon les recommandations nutritionnelles et en respectant les objectifs de coûts des denrées par repas;
- Vous veillez à la maintenance, à l'entretien du matériel et aux locaux de la demi-pension, vous êtes aussi le garant de la mise en place et de l'application du Plan de Maîtrise Sanitaire;
- Vous participez à l'éveil culinaire des collégiens et collégiennes et vous participez à l'application de la démarche qualité « MIAM 31 ».

Conditions particulières d'exercice

- Vous êtes titulaire obligatoirement d'un BEP ou d'un CAP cuisine, d'une certification HACCP et d'une habilitation électrique de base. Enfin vous avez déjà une expérience dans la restauration collective et dans l'encadrement d'équipe de restauration.
- 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 d'affectation :

Castelginest - J. Maure : 1 poste

Labarthe sur lèze - P.Mendes France : 1 poste

Fonsorbes : 1 poste

Ramonville : 1 poste

Saint - Gaudens - Leclerc : 1 poste

Toulouse : Ponts - Jumeaux :1 poste

Profil recherché

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, l'équilibre nutritionnel et diététique et les principes de gestion des stocks.

Vous maîtrisez 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 cuisiner et préparer des plats.

Vous savez organiser l'activité d'un service et répartir la charge de travail au sein d'une équipe.

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 êtes soucieux de la qualité de votre travail et de l'image de la collectivité que vous renvoyez, vous faites aussi preuve de respect et d'écoute.

Vous aimez le travail en équipe, le relationnel avec les usagers et les autres professionnels, et vous faites preuve de méthode et de rigueur.

Enfin, vous êtes organisé, réactif et vous vous adaptez vite aux différentes situations.

Ce poste est ouvert sur le cadre d'emplois des adjoints techniques territoriaux, agents de maîtrise territoriaux et sur le cadre d'emplois des techniciens territoriaux

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