



Responsable de cuisine en collège - H/F

Référence : 26-1177

CDD

HAUTE GARONNE (31)

C

✓ Catégorie : C

✓ Cadre Emploi : Adjoints techniques territoriaux, Agents de maîtrise territoriaux

✓ Grade : Adjoint technique territorial, Agent de maîtrise

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

- 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
- 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.

Affectations:

- BAGNERES DE LUCHON
- COLOMIERS
- LEGUEVIN
- PINS-JUSTARET
- RAMONVILLE

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