



CHEF DE CUISINE EN RESTAURATION SCOLAIRE (HF) - H/F

Référence : 24-1907

Poste permanent

SEYSSEL

- ✓ Catégorie fonction publique : B
- ✓ Localisation : SEYSSEL
- ✓ Type de recrutement : Poste permanent
- ✓ Bassin géographique : Bassin annécien
- ✓ Durée hebdomadaire de travail : Annualisée
- ✓ Filière / cadre d'emplois : Technique - Technicien territorial
- ✓ Métier/Champ d'action : Interventions techniques – cuisine Collèges
- ✓ Grade : Agent de maîtrise
- ✓ Temps de travail : 100%
- ✓ Filière / cadre d'emplois : Technique - Technicien territorial
- ✓ Grade : Technicien
- ✓ Grade : Tous les grades du cadre d'emploi

Présentation de l'employeur

Travailler pour le Département de la Haute-Savoie, c'est rejoindre une équipe qui s'investit au quotidien pour les solidarités humaines et territoriales dont il est le garant. Action sociale, collèges, voirie départementale, sport, culture, environnement... participez à l'évolution et à la construction de l'avenir d'un des départements les plus attractifs de France !

Contexte :

Agent du Département placé sous l'autorité fonctionnelle du chef d'établissement et de l'Adjoint gestionnaire, le Chef de cuisine conçoit et réalise les menus servis en restauration collective. Il est le garant du respect des exigences réglementaires en matière de qualité sanitaire, environnementale et nutritionnelle. Il dirige l'équipe de cuisine du collège, et en coordonne l'activité.

Vos avantages en rejoignant notre collectivité :

- Poste à temps complet, annualisation des heures de travail, Congé sur chaque période de vacance scolaire
- Rémunération statutaire à laquelle s'ajoute une indemnité de sujétions et d'expertise (IFSE) et un complément indemnitaire annuel (CIA)
- Titres restaurant d'une valeur faciale de 7,50€ (participation à hauteur de 4,50€ par la collectivité)
- Comité des Œuvres Sociales (association permettant de bénéficier d'aides et de tarifs privilégiés : loisirs, vacances, aides individuelles et aux familles)
- Participation à la complémentaire santé et prévoyance (sous conditions)
- Participation aux frais et abonnements de transports pour les trajets domicile-travail (abonnement aux transports en commun, forfait mobilités durables pour les trajets en vélo, en vélo électrique et en tant que conducteur ou passager en covoiturage)

Missions principales :

- Au sein du collège, vous proposez des menus en concertation avec votre équipe et l'Adjoint gestionnaire du collège en veillant à l'équilibre alimentaire et en privilégiant les produits de qualité, frais, de saison et « Fait maison ».
- Vous effectuez le choix des produits et matériels à acquérir, dans le respect des lois en vigueur (cf : EGALIM, AGECE...), la volonté d'ancrage territorial et le maintien de l'équilibre budgétaire du service de restauration.
- Vous coordonnez la commande et la réception des livraisons de produits alimentaires, le contrôle de leur conformité (qualité, quantité, traçabilité...) ainsi que la gestion du stock des produits alimentaires et des matériels à l'aide d'un logiciel de gestion informatique.
- Vous organisez et contrôlez le travail des agents affectés au service de restauration pour la fabrication (cf. : fiches techniques) et la distribution des plats ; les autocontrôles d'hygiène ; le nettoyage des locaux et des laveries.
- Vous assurez la surveillance, le contrôle de la préparation des repas ainsi que la maintenance des matériels.
- Vous mettez en place le suivi et le développement du Plan de Maitrise Sanitaire (PMS) et contribuez à la formation hygiène de l'équipe.
- Vous appliquez et faites appliquer les normes d'hygiène et de sécurité en vigueur. Vous contribuez à la prévention des risques professionnels.
- Vous participez activement aux actions d'éco-responsabilité dans la gestion de votre restauration (maîtrise des consommations d'eau et d'énergie, diversification des protéines, réduction, tri, et valorisation des déchets).

Compétences :

- Tous diplômes des métiers de la Restauration – Niveau BAC
- Maîtrise des règles de l'art culinaire propre à la restauration collective (production sur place, produits frais, locaux, maison)
- Maîtrise des règlementation et procédures en matière d'hygiène et de sécurité alimentaire (démarche HACCP)
- Maîtrise des techniques et règles de conservation, de reconditionnement, d'assemblage, de gestion des stocks alimentaires
- Maîtrise des propriétés physiques nutritionnelles et diététiques des produits
- Maîtrise des techniques de pilotage et d'animation d'équipe
- Application des règles de santé et sécurité au travail
- Organisation des procédures de contrôle d'entretien et de maintenance des équipements
- Techniques d'organisation et de gestion de l'activité
- Capacités rédactionnelles pour l'élaboration de rapports et comptes rendus d'activité

Contraintes liées à la fonction :

- Station debout prolongée
- Port des charges
- Expositions fréquentes au froid et à la chaleur
- Port d'équipement de protection individuelle
- Rythme de travail soutenu / Stress

Ce poste permanent est à pourvoir au collège de SEYSSEL

Poste ouvert aux agents de la fonction publique territoriale ou à défaut en CDD.

Si vous vous reconnaissez dans ce poste, le Département attend votre candidature avant le 25 avril 2024 !