



## CHEF DE CUISINE EN RESTAURATION SCOLAIRE logé - H/F

Référence : 24-2344

Poste permanent

CHAMONIX-MONT-BLANC

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

## Présentation de l'employeur / Finalité du poste / Contexte

Collectivité de 3 000 agents exerçant plus de 120 métiers, le Département de la Haute-Savoie est l'un des plus gros employeurs de son territoire. Il déploie ses politiques et actions au bénéfice des 800 000 Haut-Savoyards en s'appuyant sur un budget d'environ un milliard d'euros.

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 !

Finalité du poste / Contexte :

Placé sous la responsabilité du chef d'établissement et du secrétaire général de la Cité scolaire de Chamonix, 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. Il est assisté de trois seconds de cuisine. La Cité Scolaire dispose d'un internat pour les lycéens. Les menus sont donc élaborés pour le petit déjeuner, déjeuner et dîner.

# Missions principales

Au sein de la Cité scolaire, vous proposez des menus en concertation avec votre équipe et l'Adjoint gestionnaire 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, qualités requises / conditions d'exercice

## **Savoir-Faire :**

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 réglementations 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

## **Savoir-être :**

Aptitude au management d'une équipe : animation, pilotage, formation et cohésion d'équipe

Rigueur, capacité d'organisation, gestion des priorités

Résistance au stress, capacité à communiquer des directives

## **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

Amplitude horaire 6h-19h45

42h hebdomadaire

Poste logé incluant 123h de sujétion.

Ce poste permanent est à pourvoir à la Cité Scolaire de Chamonix ; poste ouvert aux agents fonctionnaires de la Fonction publique territoriale ou, à défaut, en CDD.

Si vous vous reconnaissez dans ce poste, le Département attend votre candidature !