



CHEF DE CUISINE ITINERANT EN COLLEGE - H/F

Référence : 24-3269

Poste permanent

ANNECY

- ✓ Catégorie fonction publique : B
- ✓ Localisation : ANNECY
- ✓ Type de recrutement : Poste permanent
- ✓ Bassin géographique : Bassin du Genevois
- ✓ Durée hebdomadaire de travail : Annualisée
- ✓ 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

Présentation de l'employeur / Finalité du poste / Contexte

Collectivité de 3 000 agents exerçant plus de 180 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 de Service gestion et accompagnement des agents des collèges, le Chef de cuisine itinérant est amené à intervenir dans les collèges du secteur du Genevois/Vallée de l'Arve (possibilité de véhicule de service avec remisage à domicile ou remboursement de frais de déplacement), afin d'assurer la continuité de service en cas d'absence, de concevoir et produire 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 au sein de duquel il a été envoyé pour effectuer sa mission et en coordonne l'activité.

Vos avantages en rejoignant notre collectivité :

- Poste à temps complet, annualisation du temps de travail, congé sur chaque période de vacances 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 7,50EUR (participation à hauteur de 4,50EUR par la collectivité)
- Comité des OEuvres 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 quotidien voici les missions sur lesquelles vous interviendrez :

- 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, AGEF...), 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).
- Vous formez les agents techniques au PMS ainsi qu'à l'utilisation de nouvelles techniques de cuisson et donnez des conseils en matière d'organisation du travail

Compétences, qualités requises / conditions d'exercice

Pour réussir sur ce poste vous disposez nécessairement de ces savoir-faire justifiés par une expérience :

- Tous diplômes des métiers de la Restauration - Minimum CAP
- 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

Avantage lié à la fonction :

- Véhicule de service avec remisage à domicile ou remboursement de frais de déplacement

Ce poste nécessite des conditions d'exercice particulières dont vous devez tenir compte :

- Poste en itinérance : Les déplacements sont principalement situés dans le bassin de l'Arve et du Genevois mais l'ensemble du Département peut être concerné ponctuellement.
- Station debout prolongée
- Port des charges
- Expositions fréquentes au froid et à la chaleur
- Port d'équipement de protection individuelle
- Rythme de travail soutenu

Si vous vous reconnaissez dans ce poste, le Département attend votre candidature avant le 2 janvier 2025 !