

FICHE DE POSTE n ° T 15063

dates de	création initiale :	
	dernière actualisation :	Avril 2024
	mise en ligne :	2 mai 2024

Date limite de dépôt des candidatures : 4 juin 2024

IDENTIFICATION DU POSTE				
Intitulé du poste : <i>(au regard du répertoire des métiers)</i>	Chef de Cuisine H/F			
Classification au tableau des effectifs (TE) :	statut	catégorie	cadre d'emploi	grade
	Fonctionnaire	C	Adjoint technique des établissements d'enseignement	Adjoint technique des établissements d'enseignement
Fonction(s) correspondante(s) : <i>(au regard de l'annuaire Intranet)</i>	Chef de Cuisine H/F			
Direction :	DGS adjointe - Ressources			
Service/Pôle, UD/CE, UTAS, Collège :	Collège Jean Rostand			
Lieu de travail :	1 avenue de Blanchard, 02400 Château-Thierry			

MISSIONS
<ul style="list-style-type: none"> Assurer la production nécessaire au service de la demi-pension Effectuer les menus, les commandes, la gestion des stocks des denrées alimentaires Maintenir les procédures HACCP et PMS en participant au nettoyage de la restauration

ACTIVITES	
<u>Principales</u>	<u>Spécifiques</u>
<ul style="list-style-type: none"> Production des repas au service de la DP Assurer le respect des normes d'hygiène au sein de la cuisine et participer au nettoyage quotidien Participer au service 	<ul style="list-style-type: none"> Faire les commandes de denrées Faire les menus en fonction du plan alimentaire Missions de management auprès des équipes de restauration Contrôle et respect du crédit nourriture

ENVIRONNEMENT ET RELATIONS		
A l'intérieur du service	Avec d'autres services du Département	Avec l'extérieur
Manage son équipe/équipe de service et d'entretien/personnels de direction au sens large		Entreprise de maintenance de la restauration, LDAR

Supérieur hiérarchique direct (fonction)	Adjoint-Gestionnaire du collège
---	---------------------------------

PARTICULARITES				
Missions d'encadrement exercées	OUI/NON	Nombre d'agents par catégorie		
	oui	A	B	C
Conditions d'exercice et sujétions particulières	Demi-pension en fonctionnement le lundi, mardi, jeudi et vendredi pour un total de 400 à 450 couverts.			2

-COMPETENCES NECESSAIRES-

SAVOIRS	Niveau recherché		
	connaissances de base	maîtrise	expertise
Dénrées alimentaires brutes et transformées			X
Démarches et critères de qualités des produits		X	
Equilibre nutritionnel (recommandation du GEMRCN)			X
HACCP/ PMS/ hygiène et microbiologie			X
Techniques culinaires/ de cuisson			X
Principe de gestion des stocks (denrées/ matériels)			X
Gestion prévisionnelle de la production		X	
Technique de nettoyage			X
SAVOIRS-FAIRE	Niveau recherché		
	Connaissances De base	maîtrise	expertise
Préparations culinaires/ sélection des produits/ élaboration des menus		X	
Déterminer le besoin en denrées dans le cadre d'un budget défini/ Planifier et contrôler production et distribution/ Diriger l'équipe de cuisine		X	
Contrôler les approvisionnements et les stocks		X	
Assurer les procédures de suivis des normes d'hygiène/ la maintenance des locaux et matériels			X
SAVOIR ETRE (qualités)	Niveau recherché		
	connaissances de base	maîtrise	expertise
Esprit d'initiative		x	
Esprit d'équipe		x	
Sérieux et professionnalisme			X

EVOLUTION POSSIBLE DU POSTE

Expertise souhaitée sur les préparations culinaires

Le Chef de Cuisine H/F est réellement le bras droit de l'Adjoint Gestionnaire, il/elle doit être force de proposition et doit savoir développer la prise d'initiative.

Le Chef de Cuisine H/F doit mettre en place d'un projet de lutte contre le gaspillage alimentaire, mettre en place des commissions menus développées avec des challenges à la clé, ainsi que des repas à thème (Américain, Espagnol, Italien, Anglais)