

*A compter du 1er septembre 2024  
pour une durée de 4 mois avec possibilité de renouvellement*

**CHEF DE CUISINE (H/F)**  
**COLLÈGE PUBLIC JULES -VALLES**  
**LE PUY-EN-VELAY**

**POURQUOI PAS VOUS ?**

Recherchons un Chef de Cuisine pour notre service de restauration scolaire. Vous serez responsable de la création et de la réalisation de menus en collaboration avec le secrétaire de cuisine en privilégiant les produits bruts et de saison. Vous superviserez la préparation d'environ 370 repas par jour, ainsi que la gestion des stocks et des commandes. Vous serez également responsable du logiciel métier.

Vous êtes diplômé.e dans le domaine de la restauration / formé.e HACCP

Vous êtes reconnu.e pour vos qualités culinaires ?

Vous appréciez le travail en équipe ?

Pour plus de renseignements :

Secrétaire Général du collège Jules Vallès au PUY EN VELAY Tel : 04 71 09 41 29

Adresse mail : [int.0430043n@ac-clermont.fr](mailto:int.0430043n@ac-clermont.fr)

DRH Collèges : Tel : 04 43 07 11 97 Adresse mail : [dadt.rhcolleges@hauteloire.fr](mailto:dadt.rhcolleges@hauteloire.fr)

Service Recrutement : 04 71 07 41 29 / [recrutement.mobilite@hauteloire.fr](mailto:recrutement.mobilite@hauteloire.fr)

Direction des ressources humaines

Identification du poste		Informations administratives	
Intitulé du poste	CHEF(FE) DE CUISINE	Cadre d'emplois	
Direction	D A D T (Direction de l'Attractivité et du Développement des Territoires) – Direction Déléguée Collèges	Grades	AGENT DE MAITRISE ADJOINT TECHNIQUE (contractuel 4 mois à compter du 1/09/2024 avec possibilité de renouvellement)
Service	Service RH Collèges	Métier	CUISINIER
Cellule / COR / Collège / Secteur	Collège Jules Vallès		
Résidence administrative	LE PUY EN VELAY		
		Temps de travail	100 %

**DEFINITION**

Le/La chef(fe) de cuisine assure la gestion du service de restauration collective du collège Jules Vallès au PUY EN VELAY Le collège est labellisé niveau 2 du programme départemental « *Manger local et bio au collège* ». Il est très impliqué dans la lutte contre le gaspillage alimentaire. La fabrication maison à partir de produits bruts est privilégiée. L'établissement s'engage à offrir un haut niveau de qualité au service demi-pension avec son self collaboratif.

- ✓ Le ou la chef (fe) gère le service de restauration collective.
- ✓ Il (ou elle) doit s'inscrire et s'investir dans les démarches de l'établissement et de la collectivité de rattachement.
- ✓ Il (ou elle) participe à développer une image positive du collège.

**DESCRIPTION DES ACTIVITES ET TACHES**

- ✓ Propose, élabore et réalise des menus en lien avec l'adjoint-gestionnaire,
- ✓ Assure la confection et le suivi des repas depuis la commande des denrées jusqu'à la distribution (nombre estimatif journalier d'environ 370 repas),
- ✓ Contrôle l'approvisionnement et la gestion des stocks des produits alimentaires (logiciel métier) et des produits de désinfection et de nettoyage,
- ✓ Évalue les prix de revient dans le cadre qui lui est imparti,
- ✓ Réalise les commandes nécessaires à l'élaboration des menus,
- ✓ Privilégie la fabrication maison à partir de produits bruts et de saison,

- ✓ S'implique dans le projet « Manger local et bio au collège » à la labellisation,
- ✓ Réceptionne les livraisons des denrées alimentaires et contrôle leur conformité (qualité, quantité, température),
- ✓ Elabore, archive et met à jour les registres de traçabilité, les relevés de température et les différents documents exigés par les services vétérinaires,
- ✓ Veille au respect des textes en vigueur dans le domaine de la restauration collective (HACCP),
- ✓ Fait appliquer et met à jour le plan de maîtrise sanitaire (PMS) en accord avec l'adjoint-gestionnaire,
- ✓ Fait appliquer les règles de fabrication culinaire,
- ✓ Coordonne le travail des agents au sein du service de restauration,
- ✓ Surveille, contrôle, aide à la préparation et à la distribution des repas,
- ✓ Veille à la diététique et à l'hygiène alimentaire selon les recommandations nutritionnelles du GEMRCN (Groupement d'Etude des Marchés en Restauration Collective et de Nutrition),
- ✓ Maîtrise les allergies alimentaires des élèves par rapport aux menus en liaison avec l'adjoint-gestionnaire et l'infirmière,
- ✓ Veille à la maintenance des matériels et apporte des conseils sur les achats de matériels,
- ✓ Repère et signale les dysfonctionnements,
- ✓ Participe au lavage des matériels, des mobiliers et des locaux de cuisine et de restauration,
- ✓ Applique les consignes de tri et limite le gaspillage dans la préparation des repas pour participer au développement durable,
- ✓ S'implique dans la vie de l'élève par des ateliers pédagogiques par exemple,
- ✓ Rôle pédagogique du chef de cuisine auprès des élèves pour l'éducation à la santé.

## COMPETENCES REQUISES

### **Niveau requis :**

### **Formation et qualifications nécessaires :**

- ✓ CAP de cuisine
- ✓ HACCP
- ✓ Equilibre alimentaire

### **Compétences techniques :**

- ✓ Maîtriser les techniques culinaires et de cuisson « basse température »,
- ✓ Maîtriser les techniques de production des repas en restauration collective,
- ✓ Connaître le fonctionnement des matériels,
- ✓ Maîtriser, appliquer et faire appliquer les normes d'hygiène et de sécurité en vigueur,
- ✓ Connaître les règles de gestion de stocks alimentaires, les règles de sécurité et les normes d'hygiène générale et alimentaire (HACCP),
- ✓ Maîtriser les bases de l'informatique.

### **Compétences transversales :**

#### **Organisationnelles :**

- ✓ Savoir hiérarchiser les priorités,
- ✓ Savoir prendre des initiatives,
- ✓ Etre rigoureux et méthodique.

#### **Personnelles :**

- ✓ Organisé(e),
- ✓ Méthode,
- ✓ Rigoureux (se),
- ✓ Passionné (e), créatif (ve) et volontaire,
- ✓ Etre consciencieux (se), autonome tout en ayant le sens du travail en équipe,
- ✓ Avoir le sens de l'anticipation,
- ✓ Avoir le sens du service public,
- ✓ Etre ponctuel(le),
- ✓ Impulser une dynamique de groupe.

#### **Relationnelles :**

- ✓ Savoir communiquer,
- ✓ Avoir un bon relationnel avec tous les personnels, élèves et parents du collège,

- ✓ Savoir faire remonter les informations et travailler en bonne intelligence avec la hiérarchie,
- ✓ Etre force de proposition pour rendre le service cantine convivial et éducatif.

## **ORGANISATION PERMETTANT L'EXERCICE DES MISSIONS :**

- Positionnement hiérarchique :
  - Nom de la personne responsable fonctionnelle : M. Michel GRANGE
  - Nom de la personne responsable hiérarchique : Mme Carine DEMOURGUES (Adjointe au Directeur Général-Adjoint - Directrice Déléguée Collèges par intérim)
  
- Niveau d'intégration dans une équipe : **en équipe**

## **AUTONOMIE**

- ✓ Haute

*Pour tout renseignement complémentaire sur ce poste, prendre contact avec*

**Monsieur Michel GRANGE – Gestionnaire du collège Jules Vallès au PUY EN VELAY**

**Tel : 04 71 09 27 18**

**Adresse mail : [int.0430043n@ac-clermont.fr](mailto:int.0430043n@ac-clermont.fr)**

**Ou**

**Service RH Collèges**

**Tel : 04 43 07 11 97**

**Adresse mail : [dadt.rhcolleges@hauteloire.fr](mailto:dadt.rhcolleges@hauteloire.fr)**

**Adresser lettre de candidature + CV avec dates précises**

**Par mail à l'adresse : [recrutement.mobilite@hauteloire.fr](mailto:recrutement.mobilite@hauteloire.fr)**

**ou par courrier :**

**Haute-Loire le Département**

**Service mobilité – compétences**

**1, place Monseigneur de Galard - CS 20310 - 43009 LE PUY EN VELAY Cedex**