

Le Département de la Haute-Loire se singularise par une identité unique fruit d'une Histoire et d'une culture ancienne. Au cœur de ce territoire à dominante rurale, le Conseil départemental est le pivot d'une action politique cohérente (social, éducation, culture, environnement, voirie et aménagement...) et s'appuie pour cela sur 1200 agents engagés au service des Altigériens.

Le contexte

21 collèges publics dont 15 sont engagés dans la démarche « Manger Local et Bio » accueillent aujourd'hui près de 5000 élèves.

Notre collectivité s'engage chaque jour à leur offrir un environnement de travail sain, sécurisé et convivial.

Nos agents dans les collèges (142 Equivalents Temps Plein) jouent un rôle indispensable pour atteindre cet objectif.

Nous recrutons (H/F)

Nous recherchons des professionnels motivés pour rejoindre nos équipes :

- Des Chefs de cuisine / Cuisiniers et seconds de cuisine :
Préparer des repas de qualité pour les élèves en respectant les normes d'hygiène et en valorisant les produits locaux.
- Des Agents de maintenance
Assurer la maintenance préventive et corrective des bâtiments pour garantir un cadre sûr et fonctionnel.
- Des Agents polyvalents
Participer à l'entretien des locaux et à diverses missions essentielles pour le bon fonctionnement des établissements.

Les missions

Pour plus de renseignements sur les missions des postes proposés, vous pouvez consulter les fiches de postes ci-dessous.

Le défi à relever !

Donnez du sens à votre carrière en contribuant au quotidien des élèves !

Pourquoi pas vous ?

- Vous êtes motivé par le service public et le travail en équipe,
- Vous êtes organisé, polyvalent et doté d'un bon relationnel,
- Vous êtes disponible pour répondre aux besoins des établissements scolaires

Les avantages du poste

Des équipes de travail solidaires et engagées
Votre travail améliore le quotidien des élèves
Une collectivité attentive à la gestion de ses talents

>> Jury organisé
du 10 au 19 mars 2025 <<

>> Envoyez votre fiche de candidature à
recrutement.mobilite@hauteloire.fr
+ un CV si vous le souhaitez

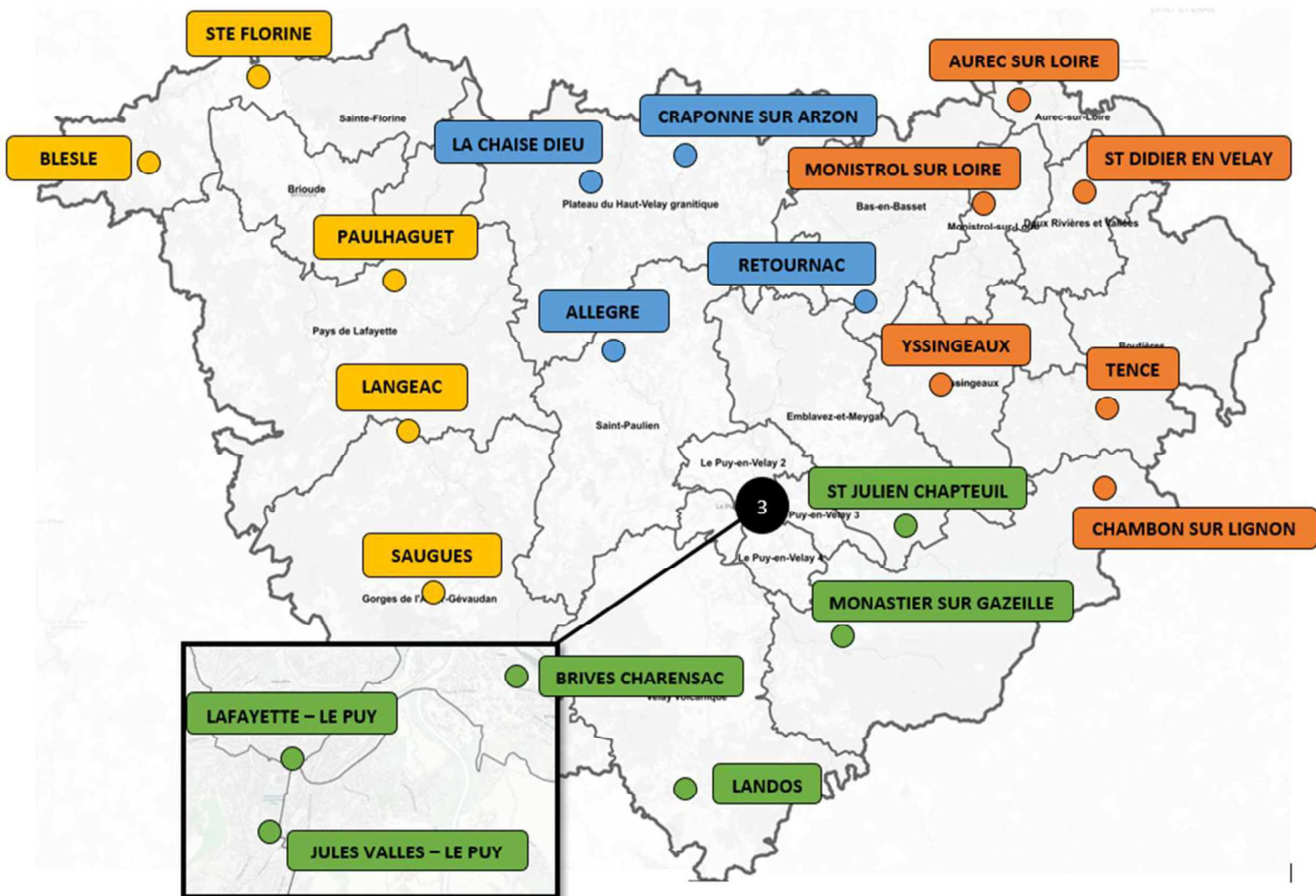
Pour plus de renseignements sur le poste, vous pouvez prendre contact avec le Secrétariat de la Direction Déléguée Education et Coopération au 04 71 07 43 69



Cap 2030

UN COLLECTIF AU SERVICE D'UNE AMBITION

Répartition des collèges publics par secteur



Identité des collèges publics par secteur

Secteur LAFAYETTE	Secteur ARZON
 <p>Collège des Fontilles - BLESLE</p> <ul style="list-style-type: none"> • 70 élèves • 130 repas par jour • 3 ETP 	 <p>Collège Henri Pourrat - LA CHAISE DIEU</p> <ul style="list-style-type: none"> • 83 élèves • 75 repas par jour • 3 ETP
 <p>Collège Marguerite Thomas - STE FLORINE</p> <ul style="list-style-type: none"> • 283 élèves • 250 repas par jour • 5,8 ETP <p>Niveau 3</p> 	 <p>Collège Hauts de l'Arzon - CRAPONNE / ARZON</p> <ul style="list-style-type: none"> • 125 élèves • 130 repas par jour • 5 ETP <p>Niveau 3</p> 
 <p>Collège Val de Senouire - PAULHAGUET</p> <ul style="list-style-type: none"> • 88 élèves • 150 repas par jour • 4,8 ETP <p>Niveau 2</p> 	 <p>Collège du Mont Bar - ALLEGRE</p> <ul style="list-style-type: none"> • 195 élèves • 235 repas par jour • 4,8 ETP <p>Niveau 3</p> 
 <p>Collège du Haut Allier - LANGEAC</p> <ul style="list-style-type: none"> • 173 élèves • 250 repas par jour • 5,8 ETP 	 <p>Collège Boris Vian - RETOURNAC</p> <ul style="list-style-type: none"> • 272 élèves • 400 repas par jour • 6 ETP <p>Niveau 2</p> 
 <p>Collège Joachim Barrande - SAUGUES</p> <ul style="list-style-type: none"> • 84 élèves • 200 repas par jour • 5 ETP <p>Niveau 3</p> 	
Secteur JEUNE LOIRE	Secteur VELAY
 <p>Collège des Gorges de la Loire - AUREC / LOIRE</p> <ul style="list-style-type: none"> • 225 élèves • repas par jour • 3 ETP 	 <p>Collège Anne Franck - BRIVES CHARENSAC</p> <ul style="list-style-type: none"> • 225 élèves • 160 repas par jour • 6 ETP <p>Niveau 4</p> 
 <p>Collège Le Monteil - MONISTROL / LOIRE</p> <ul style="list-style-type: none"> • 521 élèves • 420 repas par jour • 12 ETP <p>Niveau 3</p> 	 <p>Collège Lafayette - LE PUY EN VELAY</p> <ul style="list-style-type: none"> • 272 élèves • 160 repas par jour • 7,8 ETP 
 <p>Collège Roger Ruel - ST DIDIER EN VELAY</p> <ul style="list-style-type: none"> • 552 élèves • 680 repas par jour • 10,6 ETP <p>Niveau 4</p> 	 <p>Collège Jules Valles - LE PUY EN VELAY</p> <ul style="list-style-type: none"> • 560 élèves • 330 repas par jour • 11,6 ETP
 <p>Collège Jean Monnet - YSSINGEAUX</p> <ul style="list-style-type: none"> • 481 élèves • 450 repas par jour • 9,3 ETP <p>Niveau 3</p> 	 <p>Collège Jules Romain - ST JULIEN CHAPTEUIL</p> <ul style="list-style-type: none"> • 405 élèves • 460 repas par jour • 8,8 ETP <p>Niveau 4</p> 
 <p>Collège de la Lionchère - TENCE</p> <ul style="list-style-type: none"> • 171 élèves • 170 repas par jour • 4,2 ETP <p>Niveau 3</p> 	 <p>Collège Laurent Eynac - MONASTIER SUR GAZEILLE</p> <ul style="list-style-type: none"> • 223 élèves • 330 repas par jour • 5,8 ETP
 <p>Collège du Lignon - CHAMBON / LIGNON</p> <ul style="list-style-type: none"> • 141 élèves • 160 repas par jour • 4,8 ETP <p>Niveau 3</p> 	<p>[Sans titre]</p>  <p>Collège Robert Louis Stevenson - LANDOS</p> <ul style="list-style-type: none"> • 157 élèves • 360 repas par jour • 5,8 ETP <p>Niveau 3</p> 

Postes Chef de cuisine / Cuisinier / Second de cuisine (H/F)

ETAT CIVIL

Nom :	Prénom :
Adresse personnelle :	
.....	
Téléphone personnel :	
Adresse mail :	

<u>Pour les candidats internes à la collectivité</u>	<u>Pour les candidats externes</u>
<input type="checkbox"/> Titulaire	Employeur (Nom et adresse) :
<input type="checkbox"/> Contractuel
Collège actuel :
.....
Grade :	Titulaire de la fonction publique :
.....	Oui <input type="checkbox"/> Non <input type="checkbox"/>
	Si « Oui », grade :

FORMATION

• Diplômes en lien avec le métier	<input type="checkbox"/> OUI	<input type="checkbox"/> NON
• Formation HACCP	<input type="checkbox"/> OUI	<input type="checkbox"/> NON
• Autres	<input type="checkbox"/> OUI	<input type="checkbox"/> NON
Si oui, préciser :		
.....		

CURSUS PROFESSIONNEL

Merci de compléter ce tableau avec vos situations professionnelles **actuelles** et **antérieures**, par ordre chronologique.

Période (de date à date)	Poste occupé et missions	Employeur (Nom et adresse)

MOTIVATIONS

Merci de nous préciser vos motivations pour cette candidature :

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

**CHOIX DE(S) COLLEGES
METIER : CHEF DE CUISINE (H/F)**

Merci de numérotéer par ordre de préférence vos souhaits d'affectation (tous secteurs confondus)

Secteur Lafayette			
Blesle	Paulhaguet	Ste Florine	
Langeac	Saugues		
Secteur Haut Velay			
Allègre	La Chaise-Dieu	Craponne-sur-Arzon	Retournac
Secteur Jeune Loire			
Monistrol sur Loire	Le Chambon-sur-Lignon	St Didier-en-Velay	
Tence	Yssingeaux		
Secteur Velay			
Le Puy-en-Velay (Lafayette)	Brives-Charensac	Landos	Le Monastier-sur-Gazeille
Le Puy-en-Velay (Jules Valles)	St Julien-Chapteuil		

**CHOIX DE(S) COLLEGES
METIER : SECOND DE CUISINE / CUISINIER (H/F)**

Merci de numérotéer par ordre de préférence vos souhaits d'affectation

Secteur Haut Velay			
Allègre	Retournac		
Secteur Jeune Loire			
Monistrol sur Loire	Le Chambon-sur-Lignon	St Didier-en-Velay	
Tence	Yssingeaux		
Secteur Velay			
Le Puy-en-Velay (Lafayette)	Brives-Charensac	Landos	Le Monastier-sur-Gazeille
Le Puy-en-Velay (Jules Valles)	St Julien-Chapteuil		

Pour les contractuels :

Je suis également intéressé(e) par des contrats de remplacements proposés tout au long de la période scolaire 2025-2026 (allant de quelques jours à plusieurs mois / temps plein ou temps partiel)

Pour la prise en compte de votre candidature, nous vous remercions de bien vouloir nous adresser :

la présente **fiche de candidature** (4 pages)

Pour les candidats externes

Diplômes

un **CV**, si vous le souhaitez

une copie de votre **dernier arrêté** de situation administrative (fonctionnaire uniquement)

Par courrier :

Hôtel du Département - Service mobilité – compétences
1 place Monseigneur de Galard - CS 20310 – 43009 LE PUY-EN-VELAY CEDEX

Ou par mail : recrutement.mobilite@hauteloire.fr

Date :

Signature du candidat :

Pour les candidats internes

Visa pour information

Secrétaire Général

Date

NOM et signature

Visa pour information

Cheffe du service Collèges (DADT)

Date

NOM et signature

Direction des ressources humaines

Identification du poste		Informations administratives	
Intitulé du poste	Chef de cuisine (H/F)	Cadres d'emplois	Agents de maîtrise territoriales Adjointes techniques territoriales
Direction	D A D T (Direction de l'Attractivité et du Développement des Territoires) – Direction Déléguée Education et Coopération	Grades	Tous les grades
Service	Service Collèges	Métier	Cuisinier
Cellule / COR / Collège / Secteur	Collège	Groupe de fonctions	C1b2 – agent de maîtrise C1b – adjoint technique
Résidence administrative		Sujétions spéciales	Non
Type d'emploi	Permanent	NBI	Oui : 15 points
		Temps de travail	Complet

CONTEXTE

Le/La chef(fe) de cuisine assure la gestion du service de restauration collective du collège. 15 collèges publics sont labellisés dans le cadre du programme départemental « *Manger local et bio au collège* ». Le chef 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 potentiellement un self collaboratif.

- ✓ Le chef gère le service de restauration collective.
- ✓ Il doit s'inscrire et s'investir dans les démarches de l'établissement et de la collectivité de rattachement.
- ✓ Il participe à développer une image positive du collège.
- ✓ Il contribue à respecter les exigences de la loi EGALIM.

DESCRIPTION DES ACTIVITES ET TACHES

- ✓ Propose, élabore et réalise des menus en lien avec le/la secrétaire général(e).
- ✓ Assure la confection et le suivi des repas depuis la commande des denrées jusqu'à la distribution (nombre estimatif journalier de ... 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.
- ✓ Contribue à la mise en œuvre du projet « Manger local et bio au collège » (si labellisation du collège).
- ✓ Réceptionne les livraisons des denrées alimentaires et contrôle leur conformité (qualité, quantité, température).
- ✓ Élabore, 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 le/la secrétaire général(e).
- ✓ Veille et participe au nettoyage des matériels, des équipements, des mobiliers et des locaux de cuisine et de restauration (application du PMS).
- ✓ Fait appliquer les règles de fabrication culinaire.
- ✓ Coordonne le travail des agents au sein du service de restauration.
- ✓ Surveillance, 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 le/la secrétaire général(e) et l'infirmière.
- ✓ Veille à la maintenance des matériels et apporte des conseils sur les achats de matériels.
- ✓ Repère et signale les dysfonctionnements.
- ✓ 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.
- ✓ Contribue au bon déroulement du processus de compostage des biodéchets.
- ✓ Contribue à la mise en œuvre des règles de sécurité

COMPETENCES REQUISES

Niveau requis :

Formation et qualifications nécessaires :

- ✓ CAP cuisine
- ✓ HACCP
- ✓ Bonne pratique hygiène alimentaire
- ✓ 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
- ✓ Être 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. / Mme (secrétaire général(e))
 - Nom de la personne responsable hiérarchique : Mme Béatrice FEL (Cheffe du service Collèges – Direction Déléguée Education et Coopération)
- Niveau d'intégration dans une équipe : **en équipe**

AUTONOMIE

- ✓ **Haute**

SPECIFICITES DU POSTE

- Organisation du temps de travail : Annualisation du temps de travail : les emplois du temps sont élaborés par le secrétaire général du collège et sont modifiables chaque année pour répondre aux nécessités de service.
- Port d'équipement de protection individuelle

Direction des ressources humaines

Identification du poste		Informations administratives	
Intitulé du poste	Cuisinier – Second de cuisine (H/F)	Cadre d'emplois	Adjoints techniques territoriaux
Direction	D A D T (Direction de l'Attractivité et du Développement des Territoires) – Direction Déléguée Education et Coopération	Grades	Tous les grades
Service	Service Collèges	Métier	Cuisinier
Cellule / COR / Collège / Secteur	Collège	Groupe de fonctions	C2a
Résidence administrative		Sujétions spéciales	Non
Type d'emploi	Permanent	NBI	Non
		Temps de travail	Complet

CONTEXTE

- ✓ Assiste le chef cuisinier dans la préparation des plats.
- ✓ Peut être appelé à remplacer le/la chef cuisinier en cas d'absence.
- ✓ Il doit s'inscrire et s'investir dans les démarches de l'établissement et de la collectivité de rattachement ; notamment dans le projet « Manger Local et Bio).
- ✓ Il participe à développer une image positive du collège.

DESCRIPTION DES ACTIVITES ET TACHES

- ✓ Sous l'autorité du chef de cuisine, prépare les produits, met en place les matériels de cuisine, assure la préparation des plats et formule des propositions. Vérifie les préparations.
- ✓ Participe à la mise en place et à la distribution des plats (nombre estimatif journalier de ... repas), sert les repas au passage du self le cas échéant, et aide à la plonge.
- ✓ Le cas échéant, veille à la présentation, la diversité et l'approvisionnement ligne de self, du salad'bar...
- ✓ Participe à la gestion des allergies alimentaires des élèves ayant un projet d'accueil individualisé (PAI).
- ✓ Participe au contrôle, à l'approvisionnement et à la gestion des stocks des produits alimentaires et des matériels.
- ✓ Participe à la réception des livraisons de produits alimentaires et contrôle leur conformité (qualité, quantité).
- ✓ Participe à l'élaboration des menus et participe à la préparation des commandes.

- ✓ Applique les règles de fabrication culinaire.
- ✓ Veille à l'hygiène et la propreté des locaux de cuisine en repérant les risques et à appliquer les procédures pour s'en protéger, effectue les autocontrôles.
- ✓ Assurer le nettoyage de la cuisine, de la ligne de self et du salad'bar le cas échéant avec le chef.
- ✓ Participer à la maintenance et l'entretien des locaux, équipements et matériels (plonge).
- ✓ Appliquer les procédures du plan de nettoyage et de désinfection.
- ✓ Ranger la vaisselle et les ustensiles de cuisines.
- ✓ Veille à la maintenance des matériels et apporte des conseils sur les achats de matériels.
- ✓ Repère et signale les dysfonctionnements.
- ✓ Veille au respect des textes en vigueur dans le domaine de la restauration collective (HACCP).
- ✓ Applique et met à jour le plan de maîtrise sanitaire (PMS) en collaboration avec le/la chef.
- ✓ Applique les consignes de tri et limite le gaspillage dans la préparation des repas pour participer au développement durable. Contribue à la bonne mise en œuvre du processus de compostage des biodéchets le cas échéant : surveillance du tri et apports des biodéchets aux composteurs.
- ✓ S'implique dans le projet « Manger local et bio au collège » si l'établissement est candidat à la labellisation.
- ✓ Participe aux formations proposées par le Département.

COMPETENCES REQUISES

Formation et qualifications nécessaires :

- ✓ CAP cuisine
- ✓ HACCP
- ✓ Bonne pratique hygiène alimentaire
- ✓ Equilibre alimentaire

Compétences techniques

- ✓ Maîtriser les techniques de production des repas en restauration collective
- ✓ Maîtriser les techniques culinaires et de cuisson « basse température »
- ✓ Maîtriser les techniques et règles de conservation de conditionnement et d'assemblage des produits
- ✓ Gérer les denrées alimentaires (stockage, conservation...)
- ✓ Maîtriser les techniques de base en cuisine
- ✓ 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)
- ✓ Aptitude au travail en équipe et adaptabilité
- ✓ Aptitude à appliquer les consignes de tri sélectif et d'anti-gaspillage (respect des dosages et des quantités)
- ✓ Aptitude à signaler les dysfonctionnements à sa hiérarchie
- ✓ Maîtrise les gestes et postures de la manutention

Compétences transversales

Organisationnelles :

- ✓ Savoir hiérarchiser les priorités
- ✓ Savoir prendre des initiatives
- ✓ Ponctualité
- ✓ Autonomie
- ✓ Conscience et discrétion professionnelle
- ✓ Réactivité
- ✓ Capacité d'adaptation (palier aux absences du chef de cuisine, modification du plan de charge en cas de voyage scolaire, etc)

Personnelles :

- ✓ Etre consciencieux, autonome tout en ayant le sens du travail en équipe

- ✓ Avoir le sens de l'anticipation
- ✓ Avoir le sens du service public
- ✓ Être ponctuel
- ✓ Rigueur
- ✓ Esprit d'initiative
- ✓ Méthodique
- ✓ Passionné(e), créatif(ve) et volontaire

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
- ✓ Être 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. / Mme (secrétaire général(e))
 - Nom de la personne responsable hiérarchique : Mme Béatrice FEL (Cheffe du service Collèges – Direction Déléguée Education et Coopération)
- Niveau d'intégration dans une équipe : en équipe

AUTONOMIE

- ✓ Moyenne à forte

SPECIFICITES DU POSTE

- Organisation du temps de travail : Annualisation du temps de travail : les emplois du temps sont élaborés par le secrétaire général du collège et sont modifiables chaque année pour répondre aux nécessités de service.
- Port d'équipement de protection individuelle



POURQUOI INTÉGRER LE DÉPARTEMENT DE LA HAUTE-LOIRE ?

Partagez nos valeurs

Orienté usagers

La reconnaissance de notre action passe par notre capacité à répondre aux usagers.

Collectif

Nous travaillons élus, partenaires et services, main dans la main.

Responsable

Pour le bien de nos concitoyens et de nos territoires, nous nous engageons à être moteur sur nos compétences réglementaires et être un acteur fédérateur sur celles dévolues à nos partenaires.

Des expériences à vivre

Vous êtes plutôt montagne et volcans ?

Alors, grimpez au sommet du Mézenc pour un lever de soleil à 360° ou embarquez à bord du train à vapeur le plus haut de France.

Envie de sources et fleuves sauvages ?

Flirtez avec les rapides des Gorges de l'Allier ou hissez la grande voile au Lac de Lavalette.

Vous êtes passionné par la culture et les chemins ?

Plongez dans les Lumières du Puy-en-Velay après un dîner dans ses ruelles colorées ou frôlez les rapaces au château de Rochebaron.

