

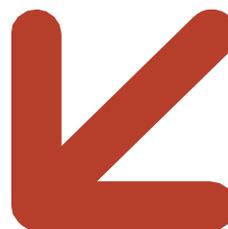
LE DÉPARTEMENT DES HAUTES-ALPES RECRUTE



Hautes-Alpes
le département

Chef de cuisine dans un collège

**Direction de l'Éducation, de la Jeunesse et
des Sports**
Par voie statutaire ou contractuelle



Missions Principales :

L'agent organise le service de restauration pour les élèves de l'établissement dans le respect de la charte départementale de qualité de restauration collective des collèges des Hautes-Alpes et en cohérence avec le fonctionnement d'un Établissement Public Local d'Enseignement (EPL) :

- Assurer le repas des élèves dans les conditions de sécurité et de qualité alimentaires,
- Organiser et coordonner le travail des agents affectés en cuisine (second, aides et agents du service général mis à disposition en cuisine),
- Passer les commandes des denrées,
- Assurer en collaboration avec le gestionnaire le suivi des stocks et le suivi du budget restauration,
- Être garant de l'application de la charte Départementale d'engagement qualité de la restauration collective des collèges,
- Confectionner les repas, gérer et planifier la production en fonction du nombre d'élèves, des moyens humains, budgétaires et matériels existants,

Encadrement :

- Piloter le projet du service de restauration et de production des repas, conçu en collaboration avec l'équipe de direction de l'établissement ;
- Planifier l'emploi du temps de l'équipe en collaboration avec le gestionnaire,
- Participer à l'évaluation du travail de son équipe,
- Participer au recrutement des membres de son équipe,

Service : Éducation

Résidence administrative : Collège de Laragne

Cadre d'emplois : Technicien ouvert aux cadres d'emplois des adjoints techniques et agents de maîtrise avec une expérience sur un même poste

RIFSEEP : Classification / Cotation : B1 (ou C1)
Collectivité Adhérente au CNAS

Adressez C.V. et lettre de motivation à :

**M. le Président du Département
des Hautes-Alpes**
Direction des Ressources Humaines

Service Recrutement, Formation
et Évolutions Professionnelles

Hôtel du Département - Place Saint-Arnoux
CS 66005 - 05008 GAP CEDEX

Retrouvez nos offres d'emploi
et postulez en ligne sur notre
site internet : hautes-alpes.fr/emploi

Missions Secondaires :

- Mettre en œuvre les règles et procédures d'hygiène sécurité pour la production des repas, le nettoyage des locaux et la plonge,
- Établir les menus dans le respect des règles du Groupe d'Étude des Marchés des Restauration Collective et Nutrition (GEMRCN) et du Programme National de la Nutrition et de Santé (PNNS),
- Assurer le nettoyage de l'espace de confection des repas,
- Accueillir les fournisseurs,
- Réceptionner les produits et les denrées alimentaires,
- Garantir la mise en œuvre du plan hygiène et sécurité alimentaire,
- Contrôler la qualité de la production,
- Former et accompagner l'équipe en production ;
- Organiser le service des repas d'un point de vue pédagogique (présentation des plats, communication sur le contenu des menus),
- S'assurer de la réalisation des contrôles vétérinaires prescrits,
- Organiser le tri des déchets et le compostage,
- Assurer le contrôle du port des Équipements de Protection Individuelle (EPI) de l'équipe de cuisine et de la plonge sous l'autorité du gestionnaire,
- Chiffrer le coût des repas,
- Communiquer sur l'origine de l'approvisionnement et les modes de confection des repas auprès des convives et des familles.

Compétences et Habilitations

Niveau Requis : CAP cuisine ou BAC PRO

Bureautique :

- EXCEL ✓
- LOGICIEL DE CUISINE ✓
- WORD ✓
- MESSAGERIE ✓

Permis de conduire : C E B

Habilitation électrique : ✓ **BS** (formation dans l'année de prise de poste)

Spécificités du poste :

- NBI si l'établissement est situé en zone classée éducation prioritaire REP (Laragne),
- Port d'Équipement de Protection Individuelle obligatoire (cf. règlement),
- Formation HACCP à jour obligatoire dans l'année de prise de poste
- Horaires principalement effectués en présence des élèves,
- Jours de permanence (maximum 20) effectués pendant les vacances scolaires, nombres de jour variable en fonction du calendrier scolaire ;
- Jours de congés obligatoirement pris pendant les vacances scolaires,
- Utilisation des logiciels informatique (voir ci-dessus dans le titre "bureautique")
- Double autorité
 - Fonctionnelle = Le Chef d'établissement,
 - Hiérarchique = Le Président du Département

| Risques Professionnels | Conditions et Contraintes d'exercice |
|--|---|
| Renvoi Document Unique d'Évaluation des Risques Professionnels (DUERP) de la Collectivité Unité de travail : Les collèges Règlement Équipements de Protection Individuel (EPI): Oui <input checked="" type="checkbox"/> Non <input type="checkbox"/> | Organisation du temps de travail : Référence aux différents règlements en vigueur Règlement des usages numériques Règlement des usages véhicules |
| Relations fonctionnelles : | |
| En Externe | En interne |
| <ul style="list-style-type: none"> - Les intervenants et les prestataires ; - Les fournisseurs ; - Les autres chefs de cuisine des collèges | <ul style="list-style-type: none"> - Le chef d'établissement et gestionnaire du collège ; - Le Service Éducation ; - Les référents produits d'entretien, laverie et lingerie - Les enseignants ; - La vie scolaire. - Les élèves du collège |