

## **Chef de cuisine (h/f) – Collège Alcuin**

**(cadres d'emplois des adjoints techniques territoriaux des établissements d'enseignement ou des agents de maîtrise territoriaux)**

pour sa Direction de l'éducation et du patrimoine – Direction Déléguée Éducation et Réussite Éducative – **collège Alcuin** (résidence administrative : Cormery).

### **Missions**

Vous assurerez et participerez à la conception et réaliserez les menus servis en restauration collective (environ 430 repas/jour). Vous dirigerez une équipe de cuisine (6 agents) et en coordonnerez l'activité, sous l'autorité du Chef d'établissement, représenté par le gestionnaire. Vous assurerez les opérations matérielles relatives à la gestion des stocks de matériels et de denrées alimentaires.

### **A ce titre, vous serez chargé(e) de :**

- préparer les commandes d'approvisionnement en fonction des stocks,
- réceptionner, vérifier, transporter, stocker et distribuer les produits et matériels,
- dresser l'inventaire, contrôler l'état de consommation ou d'utilisation des produits et suivre les fiches de stocks,
- préparer, remettre en température, dresser et distribuer les plats (service en self),
- assurer le nettoyage de la cuisine et des matériels utilisés en cuisine,
- surveiller et contrôler les protocoles de nettoyage et de maintenance des matériels et des locaux de restauration,
- participer à la commission restauration et apporter des conseils en matière diététique et d'hygiène alimentaire,
- participer à l'élaboration des menus en respectant un budget défini et en atteignant les objectifs fixés (lutte contre le gaspillage alimentaire, choix de produits locaux, ou (et) Bio, et respect d'un repas végétarien par semaine),
- accueillir les commerciaux et les stagiaires,
- mettre en place les protocoles alimentaires en relation avec la gestionnaire et l'infirmière,
- mettre en place le tri sélectif.

En outre, vous devrez participer à toutes les tâches techniques nécessaires au bon fonctionnement du collège. Lorsque toutes ces missions en cuisine sont terminées et notamment pendant les permanences, vous pourrez être amené(e) à aider au nettoyage ou à la maintenance au niveau de l'externat.

En cas de nécessité, vous pourrez être amené(e) à effectuer des remplacements dans d'autres collèges.

Horaires de travail (peuvent être soumis à des modifications selon les besoins du service) :

- du lundi au vendredi : de 06h00 à 15h00
- le mercredi : de 06h00 à 12h00

## Compétences/aptitudes

- un CAP cuisine et une expérience professionnelle similaire en collectivité,
- la maîtrise des règles d'hygiène et de sécurité (méthode HACCP),
- l'utilisation de l'outil informatique,
- le respect des délais dans la réalisation des préparations culinaires,
- de veiller à l'équilibre alimentaire et de proposer des améliorations en ayant une bonne connaissance du plan nutrition santé GEMRCN,
- autonomie, goût du travail bien fait, discrétion, sens de l'initiative, le sens du travail en équipe et des qualités rédactionnelles
- des aptitudes à l'animation d'une équipe de cuisine.

Les contraintes de ce poste :

- la manipulation de matériels lourds, chauds et tranchants,
- le travail en milieu réfrigéré.

## Avantages

- **pour les fonctionnaires** : rémunération statutaire à laquelle s'ajoute une indemnité de sujétions et d'expertise (IFSE) et un complément indemnitaire annuel (CIA),
- Comité des Œuvres 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 abonnements de transports en commun pour les trajets domicile-travail (prise en charge à hauteur de 75%),
- forfait mobilités durables pour les trajets en vélo, vélo électrique et en tant que conducteur ou passager en covoiturage (barème de 100 à 300€ annuel en fonction de la fréquence d'utilisation du moyen de transport).

**Renseignements : Service recrutement – attractivité – prospective au 02.47.31.49.04**

Merci d'adresser votre candidature accompagnée d'une lettre de motivation, d'un curriculum vitae et de la copie de votre dernier arrêté de position administrative pour les fonctionnaires à :

**Madame la Présidente du Conseil départemental d'Indre-et-Loire**  
**Direction des Ressources Humaines**  
**Place de la Préfecture - 37927 TOURS CEDEX 9**  
ou par mail à [recrute@departement-touraine.fr](mailto:recrute@departement-touraine.fr)