

Chef de cuisine au collège Le Puits de la Roche à Richelieu (H/F)

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

pour sa Direction l'Education et du Patrimoine, Service Education, Collège Le Puits de la Roche (résidence administrative : Richelieu).

Missions

Vous participerez à la conception et réaliserez les menus servis en restauration collective (environ 300 repas/jour). Vous dirigerez une équipe de cuisine (4 agents) et en coordonnerez l'activité, sous l'autorité du Chef d'établissement, représenté par l'adjoint-gestionnaire.

Vous assurerez les opérations matérielles relatives à la gestion des stocks de matériels et de denrées alimentaires.

Vous serez chargé 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 le médecin scolaire,
- mettre en place le tri sélectif.

Vous devrez participer à toutes les tâches techniques nécessaires au bon fonctionnement du collège.

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

Compétences/Aptitudes

Ce poste nécessite :

- 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, sens de l'initiative, le sens du travail en équipe et des qualités relationnelles
- des aptitudes à l'animation d'une équipe de cuisine.

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

- du lundi au vendredi : 6h45 - 15h30.
- le mercredi : 6h45 - 15h00

Renseignements : Service Recrutement – Carrière – Paie au 02.47.31.49.04

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

Monsieur le Président 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

www.touraine.fr

TOURAINES
LE DÉPARTEMENT 

Indre-et-Loire
LE DÉPARTEMENT