

Un-e Chef-fe de Cuisine -Lycée Camille Guérin - Poitiers - 86 - P4223

Synthèse de l'offre

Employeur :	Région Nouvelle-Aquitaine 14 rue francois de sourdis 33077Bordeaux cedex
Grade :	Adjoint technique principal de 2ème classe
Référence :	O03320026747
Date de dépôt de l'offre :	01/08/2020
Type d'emploi :	Emploi permanent
Temps de travail :	Complet
Durée :	35h00
Nombre de postes :	1
Poste à pourvoir le :	Dès que possible
Date limite de candidature :	15/08/2020
Service d'affectation :	Lycée Nouvelle Aquitaine (Secteur de Poitiers)

Lieu de travail :

Lieu de travail :	33 rue de la Gibauderie 86000 POITIERS
--------------------------	---

Détails de l'offre

Grade(s) :	Adjoint technique principal de 2ème classe Adjoint technique principal de 1ère classe Agent de maîtrise Agent de maîtrise principal Technicien Technicien principal de 1ère classe Technicien principal de 2ème classe
Famille de métier :	Restauration collective
Métier(s) :	Responsable de production culinaire

Descriptif de l'emploi :

86 - Un-e Chef-fe de Cuisine au sein du Lycée Camille Guérin à Poitiers - P4223 - Catégorie : C - Filière : Technique - Cadre d'emplois : - Adjoint Technique Territorial - Agent de Maîtrise Territorial - Grade : Adjoint Technique Territorial Principal de 2ème classe - Adjoint Technique Territorial Principal de 1ère classe - Agent de Maîtrise Territorial - Agent de Maîtrise Principal Territorial

Catégorie : B - Filière : Technique - Cadre d'emplois : -Technicien Territorial - Grade : Technicien Territorial - Technicien Territorial Principal de 2ème classe - Technicien Territorial Principal de 1ère classe - Site de rattachement : Poitiers - Résidence administrative : Poitiers - Département : 86 - Etablissement : Lycée Camille Guérin - Poitiers - Affectation Principale : Equipe restauration - Sous l'autorité hiérarchique du Président de la Région Nouvelle-Aquitaine - Placé sous l'autorité fonctionnelle du -de la Chef-fe d'établissement, du-de la gestionnaire et de l'agent-e en charge de l'encadrement le cas échéant

Profil demandé :

COMPETENCES REQUISES : SAVOIRS : Savoirs transverses : - Règles d'utilisation des produits dangereux - Notions réglementaires sur les établissements recevant du public (ERP) - Connaissance de l'organisation d'un EPLE et de la Fonction Publique Territoriale - Connaissance des pictogrammes - Règles et normes en matière d'hygiène et de sécurité notamment incendie - Notions en calcul de pourcentage, de dosage, de proportion - Sensibilité à une démarche "éco responsable" (préservation de l'environnement, maîtrise des consommations d'eau et d'énergie, réduction et tri des déchets) - Gérer et piloter la production : - Techniques culinaires (classiques et adaptées à la restauration collective), de présentation et de décoration des plats - Démarches et critères de qualité et de saisonnalité des produits - Techniques de conditionnement, de stockage et de conservation des aliments - Types de régimes alimentaires, et intolérances alimentaires (PAI) - Technologie des matériels et logiciels de gestion de la production - Méthode HACCP - Réglementation relative à l'information des convives (réglementation INCO) - Paquet hygiène, Groupement d'Etude des Marchés en Restauration Collective et de Nutrition (GEMRCN) - Réglementation en matière de sécurité des équipements (PMS) - Encadrer l'équipe de restauration : Techniques de management, d'encadrement d'une équipe, de communication en interne/externe - Réglementations régionales (temps de travail, etc.) Entretien des locaux : - Techniques d'entretien des locaux - Règles d'utilisation des produits d'entretien - Gestes et postures au travail.

SAVOIR-FAIRE : Gérer et piloter la production : - Cuisiner et mettre en oeuvre les techniques culinaires de la restauration collective dans le respect de l'art culinaire - Utiliser les équipements et ustensiles de cuisine - Elaborer des fiches techniques de préparation (ingrédients, quantité, prix...) - Organiser et contrôler la quantité de la production, ainsi que la distribution des repas dans le respect des engagements qualité du Service Restauration - Respecter les délais de réalisation - Concevoir des menus adaptés aux convives - Adapter les recettes selon les ingrédients de saison, selon le budget, selon les stocks et le plan alimentaire - Evaluer la qualité des produits - Appliquer les techniques de plonge et faire la plonge batterie et vaisselle - Participer à la mise en oeuvre des politiques volontaristes régionales (gaspillage, introduction de produits issus de circuits de proximité, bio) - Encadrer l'équipe de restauration : - Organiser son travail et celui de l'équipe en fonction des contraintes du service et établir des plannings en lien avec la hiérarchie - Gérer les remplacements de l'équipe de restauration en lien avec l'encadrant ou l'équipe de direction - Donner du sens au travail des agents - Etablir une relation de confiance, adapter son discours de façon individualisée - Savoir rédiger une fiche de poste - Identifier des besoins en formation - Déterminer les compétences des équipes et des individus - Appliquer et faire appliquer les règles d'hygiène et de sécurité - Repérer et résoudre les dysfonctionnements dans le service - Alerter et rendre compte - Utiliser les outils bureautiques (traitement de texte, tableur)

SAVOIR-ETRE : - Sens de l'organisation - Rigueur - Sens de l'écoute, diplomatie - Sens du travail en équipe - Réactivité - Gestion du stress - Autonomie - Polyvalence, dynamisme, adaptabilité - Respect de la confidentialité - Force de proposition - Etre attentif-ve à l'exemplarité (comportement adéquat) et à la sécurité des élèves - Hygiène soignée - Respect des plannings

SPECIFICITES DU POSTE : CONDITIONS DE TRAVAIL LIEES AUX FONCTIONS : - Travail d'équipe au sein d'une unité de production - Port obligatoire de vêtements de sécurité (EPI) - Travail à flux tendu - **TITRES :** CAP Cuisine minimum - **HORAIRES DE TRAVAIL :** - Poste à temps complet : 1607 heures - Ils peuvent évoluer en fonction des nécessités de service.

Mission :

MISSIONS PRINCIPALES : Planifier, organiser et participer à la production des repas dans le respect des normes d'hygiène et de sécurité alimentaire. Diriger, animer et encadrer l'équipe de restauration.

ACTIVITES PRINCIPALES : - Gérer et piloter la production : - Elaborer les menus, appliquer la réglementation en matière d'information des convives (INCO) - Etablir le planning, selon les commandes, des préparations - Gérer les commandes en concertation avec le-la magasinier-ère alimentaire en respectant l'enveloppe budgétaire allouée - Superviser et réaliser les préparations des aliments, le dressage des plats, la distribution des repas - Elaborer le plan alimentaire - Contrôler le respect des procédures de travail et des règles d'hygiène et de sécurité - Assurer l'impulsion et le suivi des contrôles sanitaires - Mettre en oeuvre et assurer le suivi des politiques régionales volontaristes (lutte contre le gaspillage, introduction de produits locaux, bio,...) - Participer aux animations relatives au goût et à l'équilibre alimentaire - Participer aux commissions techniques des marchés - Encadrer l'équipe de cuisine : - Diriger et gérer le personnel de cuisine - Assurer la répartition des tâches et contrôler les travaux effectués sous sa responsabilité - Gérer les emplois du temps en concertation avec la hiérarchie - Evaluer le personnel de cuisine - Participer à l'entretien des locaux et du matériel de cuisine : - Participer aux opérations d'entretien des locaux, du matériel de cuisine et de plonge - Trier et évacuer les déchets - Favoriser et contribuer aux actions menées dans le cadre de la transition écologique et énergétique.

ACTIVITES SECONDAIRES ET/OU PONCTUELLES : - Participer à d'autres missions du service en tant que besoin. **ENCADREMENT**

: OUI - Nombre d'agents encadrés : 15 / MOYENS MIS A DISPOSITION : - Equipements de protection individuels : - chaussures de sécurité, gants... - Matériel de bureautique - Matériels et équipements dédiés au métier exercé.

Contact et informations complémentaires : Adresser votre candidature (lettre de motivation, curriculum-vitae, copie de votre dernière situation administrative ou attestation de réussite au concours) , sous la référence P4223 - au plus tard le 15/08/2020 à Région Nouvelle-Aquitaine - Site d Poitiers - Direction des Ressources Humaines - Service Emploi et Compétence - Unité Emploi Lycées - 15 rue de l'Ancienne Comédie - CS70575 - 86021 POITIERS CEDEX ou par courriel à : emploi-lycee-poitiers@nouvelle-aquitaine.fr

Téléphone collectivité : 05 57 57 55 55

Adresse e-mail : emploi-lycee-poitiers@nouvelle-aquitaine.fr

Travailleurs handicapés :

Nous vous rappelons que conformément au principe d'égalité d'accès à l'emploi public, cet emploi est ouvert à tous les candidats remplissant les conditions statutaires requises, définies par le statut général des fonctionnaires, la Loi du 26 janvier 1984 portant statut général des fonctionnaires territoriaux et le décret régissant le cadre d'emplois correspondant. Nous vous rappelons toutefois, qu'à titre dérogatoire, les candidats reconnus travailleurs handicapés peuvent accéder à cet emploi par voie contractuelle.