

CHEF DE CUISINE (H/F)

Synthèse de l'offre

Employeur :	LA ROCHE-SUR-YON - CONSEIL DEPARTEMENTAL
Référence :	O08520017952
Date de dépôt de l'offre :	14/01/2020
Type d'emploi :	Emploi permanent
Temps de travail :	Complet
Durée :	35h00
Nombre de postes :	1
Poste à pourvoir le :	01/04/2020
Date limite de candidature :	20/02/2020
Service d'affectation :	Service Education - Collège Jacques Laurent aux Achards

Lieu de travail :

Département du lieu de travail :	Vendée
Lieu de travail :	1, rue Albert Brianceau 85150 LES ACHARDS

Détails de l'offre

Grade(s) :	Adjoint technique territorial des établissements d'enseignement Adjoint technique territorial principal 2ème cl. des étab. d'enseign. Adjoint technique territorial principal 1ère classe des étab. d'enseign. Agent de maîtrise Agent de maîtrise principal
Famille de métier :	Restauration collective
Métier(s) :	Responsable de production culinaire

Descriptif de l'emploi :

Le service Éducation met en œuvre la politique du Département en faveur des collèges. Ses principales missions sont les suivantes : - Veiller au maintien des conditions d'accueil, de restauration et d'hébergement de qualité dans les collèges, - Proposer les moyens humains et financiers nécessaires au bon fonctionnement des collèges, - Gérer et assurer l'animation des Agents Techniques (ATEE) mis à disposition des établissements, - Proposer un dispositif d'aides aux étudiants et aux scolaires, - Apporter un soutien à l'enseignement supérieur.

Profil demandé :

PROFIL SOUHAITÉ :

- * Diplôme de niveau V (CAP, BEP) en restauration exigé
- * Expérience significative en restauration collective exigée
- * Maîtrise des normes d'hygiène et de sécurité (plan de maîtrise sanitaire, réglementation HACCP)
- * Maîtrise des techniques culinaires adaptées à la restauration collective (cuisson basse température, cuisson de nuit...)
- * Connaissances approfondies en matière de diététique et de nutrition
- * Expérience d'encadrement confirmée en restauration collective
- * Connaissance et pratique des outils bureautiques ; la maîtrise du logiciel PRESTO et EMAPP est un plus.

QUALITÉS ESSENTIELLES REQUISES :

- * Qualités relationnelles
- * Sens de l'organisation et de l'anticipation
- * Rigueur
- * Créativité
- * Autonomie
- * Capacité d'encadrement
- * Esprit d'équipe
- * Capacité à s'intégrer à la communauté éducative
- * Capacité à appliquer et faire appliquer les règles d'hygiène et de sécurité.

CONDITIONS DE TRAVAIL :

- * Horaires de travail : 6h00 - 15h30 sur période de présence des élèves les lundi, mardi, jeudi et vendredi / 6h00 - 12h00 le mercredi
- * NBI.

Mission :

Placé(e) sous l'autorité hiérarchique du Chef de service Education du Département, et sous l'autorité fonctionnelle du/de la chef(fe) d'établissement et du Gestionnaire, le Chef de cuisine, appartenant à la communauté éducative, travaillera en liaison avec le gestionnaire du collège. Il/elle aura en charge les missions suivantes :

- * Encadrer, animer l'équipe de cuisine et en coordonner l'activité
- * Mettre en œuvre les objectifs du Département en matière de restauration collective : approvisionnement de proximité, lutte contre le gaspillage alimentaire...
- * Concevoir des menus adaptés à l'âge et au besoin des élèves et en évaluer le coût
- * Établir en accord avec le service gestionnaire les commandes nécessaires à la confection des menus
- * Réceptionner les livraisons de denrées et contrôler leur conformité
- * Réaliser et distribuer les plats en self - 410 repas servis au collège
- * Réaliser les 330 repas pour les écoles de La Mothe-Achard, livrés en liaison chaude
- * Conseiller en matière de diététique et sensibiliser à l'équilibre alimentaire
- * Veiller à la réduction des déchets organiques et des consommations CO2 liées à la production des repas
- * Gérer les stocks alimentaires
- * Participer aux tâches de nettoyage des matériels de cuisine et de la cuisine
- * Veiller au respect des règles d'hygiène et de sécurité.

Contact et informations complémentaires : Merci d'adresser votre candidature (Lettre de motivation + CV + dernier arrêté de promotion d'échelon + Prétentions salariales + 3 dernières évaluations professionnelles) à l'attention de Monsieur le Président du Conseil Départemental de la Vendée - Direction des Ressources Humaines, en ligne sur le site internet vendee.fr en sélectionnant l'offre d'emploi référencée B 20/012. Renseignements complémentaires auprès de Madame Odile AUBRIOT, Gestionnaire du Collège Jacques Laurent aux Achards au 02 28 97 03 01.

Téléphone collectivité : 02 28 85 85 85

Adresse e-mail : sylvie.mornet@vendee.fr

Lien de publication :

<http://www.vendee.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.