

# Chef(fe) de cuisine

## Synthèse de l'offre

**Employeur :** CONSEIL DEPARTEMENTAL DU NORD  
Hôtel du département - 51 rue gustave delory  
59047Lille cedex  
**Référence :** 0059211000431391  
**Date de publication de l'offre :** 24/12/2021  
**Date limite de candidature :** 24/01/2022  
**Poste à pourvoir le :** Dès que possible  
**Type d'emploi :** Emploi permanent - vacance d'emploi  
**Ouvert aux contractuels :** Oui (Art. 3-3 disposition 2 loi 84-53)  
**Temps de travail :** Complet  
**Durée :** 35h00  
**Nombre de postes :** 1  
**Service d'affectation :** DE/collège Lamartine Cambrai

## Lieu de travail :

**Lieu de travail :**  
Collège Lamartine - Rue Gauthier  
59407 CAMBRAI

## Détails de l'offre

**Grade(s) :** Agent de maîtrise  
Agent de maîtrise principal  
Technicien  
Technicien principal de 1ère classe  
Technicien principal de 2ème classe  
**Famille de métier :** Restauration collective > Production et distribution en restauration collective  
**Métier(s) :** Cuisinier ou cuisinière  
Responsable de production culinaire

### Descriptif de l'emploi :

Vous êtes chargé(e) de concevoir et d'assurer la production des repas servis au sein de la demi-pension du collège, dans le respect des règles de qualité sanitaire et nutritionnelle et dans un budget défini, de mettre en œuvre le Plan de Maîtrise Sanitaire et de coordonner l'activité de l'équipe de cuisine.

Vous concourez au développement d'une restauration de qualité et, dans ce cadre, vous êtes amené(e) à privilégier l'utilisation de produits locaux.

Agent(e) départemental(e), rattaché(e) hiérarchiquement à la Direction Adjointe de l'Education représentée par le (la) Responsable d'antenne territoriale Education, vous êtes placé(e) sous l'autorité fonctionnelle du chef(e) d'établissement et du (de la) gestionnaire, et vous êtes membre de la communauté éducative.

### Relations professionnelles :

- Internes : accompagnement technique par le référent restauration et les référents approvisionnement local de la DAE, services du Département, ensemble des agents départementaux du collège, personnels de direction, de gestion, enseignants et les élèves de l'établissement, service médical de l'établissement
- Externes : fournisseurs et représentants, sociétés de maintenance, organismes de contrôle : services vétérinaires, laboratoires biologiques ; parents d'élèves

### Obligations du poste :

Diplôme de niveau V minimum, spécialité restauration ou cuisine (CAP/BEP)

### Conditions particulières :

\* Horaires : les horaires de travail peuvent varier en fonction de l'établissement : demi-pension uniquement,

---

internat, du nombre d'agents dans l'équipe, des quantités à commander et à cuisiner, des techniques appliquées, du type de produit acheté...

- \* Répartition des heures de travail sur l'année scolaire : 1607 heures à réaliser par an
- \* Port de protections et de vêtements professionnels réglementaires
- \* Pics d'activité en cas de problèmes techniques ou d'absences de personnels
- \* Disponibilité et adaptabilité aux situations
- \* Station debout prolongée
- \* Responsabilité liée aux risques sanitaires (TIAC, respect des PAI des élèves, ...)

### **Profil recherché :**

#### Savoirs

- \* Techniques de management opérationnel
- \* Techniques et outils de maintenance et d'entretien
- \* Règlementation en matière de santé et de sécurité au travail
- \* Registre de sécurité
- \* Règles et consignes de sécurité
- \* Gestes et postures au travail
- \* Réseau professionnel d'information

#### Savoir - être

- \* Faire preuve de réactivité
- \* Faire preuve d'autonomie
- \* Faire preuve d'esprit d'équipe
- \* Faire preuve d'initiative
- \* Disposer d'une bonne aisance relationnelle
- \* Savoir gérer son temps et organiser ses priorités

### **Missions :**

#### Gestion et pilotage de la production

- \* Elaborer des préparations culinaires dans le respect de l'art culinaire
- \* Déterminer les besoins en denrées alimentaires dans le cadre d'un budget défini
- \* Participer à la sélection des produits
- \* Contrôler les approvisionnements
- \* Superviser la gestion du magasin et des stocks alimentaires
- \* Rédiger les fiches techniques des préparations culinaires et chiffrer le prix de revient alimentaire
- \* Soutenir les filières d'approvisionnement pour introduire des produits de proximité issus de l'agriculture biologique ou durable de manière pérenne
- \* Intégrer les objectifs d'éco-responsabilité dans la gestion des cuisines et des sites de distribution de repas (maîtrise des consommations d'eau et d'énergie, réduction et tri des déchets, production de compost, recyclage des huiles alimentaires, entretien des espaces, etc.)
- \* Participer à l'élaboration des menus avec des produits issus de l'agriculture biologique ou durable

#### Participation à la démarche qualité

- \* Participer à la rédaction des documents réglementaires (dossier d'agrément ou plan de maîtrise sanitaire), les suivre et les actualiser en tant que de besoin
- \* Piloter, suivre et contrôler les activités des agents dans le respect de la réglementation en matière d'hygiène alimentaire

- \* Planifier et contrôler la quantité et la qualité de la production, de l'allotissement et de la distribution en fonction des besoins dans le respect des engagements de qualité du service

#### Savoir faire

#### Managérial

#### Animation d'équipe

- \* Organiser et planifier les activités de l'équipe

\* Mettre en œuvre les outils de planification et les procédures de contrôle

Participation à la gestion des ressources humaines

\* Accueillir et accompagner un agent sur un dispositif d'intégration ou d'apprentissage

Organisation et contrôle des opérations de maintenance et d'entretien

\* Organiser et contrôler l'entretien et la maintenance de la cuisine et du restaurant scolaire

Transversal

Contrôle des règles d'hygiène, de santé et de sécurité au travail

\* Contrôler l'application des règles d'hygiène, de santé et de sécurité au travail

Application des règles d'hygiène, de santé et de sécurité au travail

\* S'assurer du bon fonctionnement de l'outillage et du matériel

Utiliser les matériels et équipements de protection individuelle ou collective

Veille et observation sur les pratiques professionnelles

\* Impulser des démarches et dispositifs de développement des pratiques professionnelles

ACTIVITES SPECIFIQUES

\* Mise en œuvre d'animations autour de la nutrition ou de l'éveil sensoriel

\* Participation au Club des Chefs du département

Téléphone collectivité : 03 59 73 59 59

**Lien de publication** : <https://recrutement-lenord.gestmax.fr/3667/7/chef-de-cuisine-f-h>