



CHEF DE CUISINE
COLLEGE « L. AUBRAC »
DOUBS

DIRECTION / SERVICE :	Direction de l'éducation, du sport et de la culture
SUPERIEUR HIERARCHIQUE DIRECT :	Principal et gestionnaire du collège
LOCALISATION DU POSTE :	Collège « L. Aubrac » à DOUBS

CONDITIONS STATUTAIRES

CATEGORIE			FILIERE :	Administrative		Médico-sociale
A	B	C		Technique	X	Sociale
		X	Autre			
CADRES D'EMPLOIS :	Adjoint technique territorial - Agent de maîtrise					
GRADES :	Adjoint technique territorial principal de 2 ^{ème} ou de 1 ^{ère} classe, adjoint technique principal de 2 ^{ème} ou de 1 ^{ère} classe des établissements d'enseignement - agent de maîtrise, agent de maîtrise principal					
GROUPE FONCTION	C3					

QUALIFICATIONS REQUISES

Diplôme souhaité et/ou requis :	CAP ou BEP Cuisine
Formations / habilitations obligatoires ou à prévoir :	
Expérience souhaitée :	

FINALITES DE L'ENTITE

Etablissement scolaire

MISSIONS PRINCIPALES DU POSTE

- Assurer la planification et le contrôle de la production de la restauration
- Assurer l'encadrement de l'équipe et gestion du service de restauration
- Assurer la mise en place et le suivi de la méthode HACCP
- Assurer l'entretien des locaux de la cuisine

MISSIONS SECONDAIRES DU POSTE

ACTIVITES SPECIFIQUES DE L'AGENT

L'agent exerce ses missions au sein du service de restauration sous l'autorité du gestionnaire
 Il assure une mission éducative auprès des élèves hors salle de classe.

COMPETENCES

SAVOIRS	<ul style="list-style-type: none"> - Technicité en pratique culinaire (connaissance en cuisine collective indispensable) - Savoir présenter les mets de manière attractive - Appliquer les procédures et procédés définis dans le plan de maîtrise sanitaire
SAVOIR – FAIRE	<ul style="list-style-type: none"> - Participer à la conception des menus et apporter des conseils en matière d'élaboration au sein des commissions menus - Réaliser les repas - Participer à la distribution des repas - Veiller à la limitation du gaspillage alimentaire - Maîtriser les techniques de base en cuisine - Coordonner l'équipe de restauration - Assurer la réception et contrôle des livraisons - Assurer en liaison avec le service intendance le contrôle du stock alimentaire - Suivre les commandes aux différents marchés et recevoir les fournisseurs - Veiller à la salubrité et à la conservation des produits - Connaître les règles de fabrication culinaire en restauration collective, les règles d'hygiène et de sécurité générales et alimentaires, les procédures et autocontrôles mis en place dans le cadre de la méthode HACCP - Participer au nettoyage des locaux de la cuisine, du local plonge et du local poubelles et le cas échéant du réfectoire
SAVOIR - ETRE	<ul style="list-style-type: none"> - Avoir de l'expérience en restauration collective souhaitée - Connaître les normes d'installations essentielles, les règles de sécurité dans les établissements recevant du public - Avoir des qualités relationnelles et d'animation d'équipe - Etre attentif à la qualité d'accueil du convive - Avoir des qualités d'organisation, de méthode et de rigueur - Savoir être vif, efficace, polyvalent et respecter des impératifs de délais - Respect du devoir de réserve, discrétion, disponibilité - Avoir un comportement d'adulte référent

INTERLOCUTEURS

INTERNES	EXTERNES :
Adjoint gestionnaire, diététicienne	Fournisseurs

CONDITIONS D'EXERCICE

Spécificités horaires	Temps de travail annuel : 1607 heures réparties en fonction des contraintes d'organisation du service et des congés scolaires (possibilité de permanences)
Déplacements	
Particularités liées au poste	