

**Pôle Jeunesse et  
Innovation**

**CUISINIER**

Placé sous l'autorité hiérarchique de la Direction des Collèges.  
Placé sous l'autorité fonctionnelle du Chef d'établissement, assisté du Gestionnaire.

**Numéro de poste :** PT\_01049

**Direction :** des Collèges

**Service :** Accompagnement des  
Agents des collèges

**Localisation :** Collège  
Spitzemberg, 1 rue du Collège,  
88490 Provenchères-et-Colroy

**Filière :** Technique

**Catégorie :** C2

**Cadre d'emplois :** Adjoint  
technique territorial des  
établissements d'enseignement

**Grades possibles :**

**Minimal :** Adjoint technique  
territorial des établissements  
d'enseignement

**Maximal :** Adjoint technique  
principal de 1<sup>ère</sup> classe de  
établissements d'enseignement

**NBI :**  OUI  NON

**MISSION**

- Participer au bon fonctionnement du service de restauration.
- Participer à la préparation des repas et seconder le chef de cuisine.
- S'impliquer dans la politique de sécurité de l'établissement.
- Intégrer la dimension éducative de l'établissement.
- Veiller à la maîtrise de l'énergie, des déchets

**ACTIVITES**

- Seconder le Chef de cuisine dans les domaines suivants :
  - Encadrement et gestion des personnels opérant en cuisine ;
  - Organisation du service de restauration (répartir et coordonner les activités des personnels de cuisine) et réalisation des différentes tâches afférentes à la restauration.
- Confectionner au meilleur rapport qualité/prix les repas et proposer les améliorations à apporter (qualité, quantité, variété), sur la base des préconisations du Conseil départemental.
- Participer à l'élaboration et à la réalisation de menus équilibrés (conformément aux recommandations ministérielles), spécifiques (régimes, allergies, ...), en fonction de la saison et de la disponibilité des produits.  
L'élaboration des menus et le choix des denrées se fait sous le couvert du Chef de cuisine et du Gestionnaire.
- Aider à préparer les commandes, planifier les livraisons, contrôler la conformité des denrées alimentaires (par une parfaite traçabilité écrite), gérer le stock des produits alimentaires et des matériels en utilisant les moyens techniques d'enregistrement des denrées.
- Appliquer et faire appliquer la méthode HACCP et garantir la sécurité alimentaire dans l'unité de restauration.
- Assurer le suivi du Plan de Maîtrise Sanitaire (mise à jour des documents, mise en place et animation de réunions d'équipe restauration, ...).
- Participer aux animations relatives au goût et à l'équilibre alimentaire.
- Nettoyer les locaux et le matériel utilisé et effectuer durant les permanences des tâches d'entretien approfondi.
- Pallier l'absence ponctuelle du Chef de cuisine.

**DIPLOMES/QUALIFICATIONS NECESSAIRES**

- **Titre : CAP / BEP Cuisine**

	COMPETENCES REQUISES	NIVEAUX			
	SAVOIR	1	2	3	4
<p><b>Légende des niveaux de compétences</b></p> <p><b>1 : Niveau de base du domaine</b> ⇒ connaître</p> <p><b>2 : Niveau de professionnalisme</b> ⇒ comprendre, être opérationnel</p> <p><b>3 : Niveau de maîtrise ou d'expertise</b> ⇒ pratiquer, diagnostiquer, proposer des actions...</p> <p><b>4 : Niveau d'analyse ou de stratégie</b> ⇒ faire évoluer, enseigner, gérer des situations complexes</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Techniques culinaires, connaissances en matière de préparation, d'élaboration et de confection des mets</li> <li>Réglementation en matière d'hygiène alimentaire dont la méthode HACCP</li> <li>Connaissance des propriétés physiques, nutritionnelles et diététiques des produits</li> <li>Connaissance des techniques et règles de conservation, de reconditionnement et d'assemblage</li> <li>Connaissance des risques professionnels de la restauration collective</li> <li>Techniques culinaires, connaissances en matière de préparation, d'élaboration et de confection des mets</li> </ul>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
	SAVOIR FAIRE	1	2	3	4
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Cuisiner, préparer et présenter des plats</li> <li>Evaluer la qualité des produits de base</li> <li>Vérifier les préparations culinaires (goût, qualité, présentation, etc...)</li> <li>Proposer et élaborer de nouvelles recettes</li> <li>Repérer les dysfonctionnements et les signaler au Chef de cuisine</li> <li>Communiquer et rendre compte</li> <li>Participer au contrôle des approvisionnements</li> <li>Assurer la gestion du magasin et des stocks</li> <li>Seconder le Chef de cuisine dans l'organisation du travail de l'équipe restauration</li> <li>Maîtriser les techniques et règles de conservation, de reconditionnement, d'assemblage et de traçabilité</li> <li>Utiliser un programme informatique</li> </ul>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
SAVOIR ETRE					
<ul style="list-style-type: none"> <li>Esprit d'équipe</li> <li>Autonomie</li> <li>Rigueur et sens de l'organisation</li> <li>Disponibilité</li> <li>Discrétion</li> <li>Sens des initiatives et adaptabilité</li> <li>Réactivité en cas de problèmes techniques ou en l'absence du Chef de cuisine</li> <li>Savoir alerter et rendre compte sur tout dysfonctionnement rencontré</li> </ul>					

## TEMPS DE TRAVAIL

• **Quotité : 100 %**

• **Disponibilité horaire importante :**  OUI  NON

• **Modalités particulières de temps de travail**

Astreintes  Horaires décalés  Travail le week end  Travail de nuit

## CARACTERISTIQUES RELATIONNELLES

Travail seul  Travail en équipe  Travail au contact du public

## DEPLACEMENTS

• **Déplacements :**  Occasionnel  Intermittent  Fréquent  Permanent

• **Permis de conduire :**  A  B  C  D  EB  EC  ED

## AUTORISATIONS ET HABILITATIONS

OUI  NON

**Si oui, lesquelles : autorisations**

Microtracteur tondeuse  Tondeuse 4x4 « Reform »  Balayeuse aspiratrice  Tracteur faucheur  
 Engin de chargement < 4,5 T  Engin de chargement > 4,5 T  Mini-Pelle jusqu'à 6T,  Tractopelle,  
 Cylindre à conducteur porté < 2,5T,  Compacteur > 2,5 T,  Chariot élévateur de chantier,  
 Engins de viabilité hivernale,  Grue auxiliaire de levage,  Chariot élévateur, nacelle

**Habilitations :**  électricien  Non électricien

## EQUIPEMENT ET PROTECTION INDIVIDUELLE

OUI  NON

**Si oui, lesquels :**



lunettes



casque



protections



masque  
de soudure



gants



Vêtements



masques



harnais



chaussures  
de protection

## EXIGENCE LIEES AU POSTE

Respect des consignes de sécurité, des formations techniques obligatoires et des normes qualité

**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 code général de la fonction publique.**

**À titre dérogatoire, les candidats bénéficiant d'une reconnaissance de qualité de travailleur handicapé peuvent accéder à cet emploi par voie contractuelle.**

### RESPONSABLE DU RECRUTEMENT DRH

**Nom : Sophie CONRAUD**

☎ : 03.29.30.34.90

✉ : [emploi@vosges.fr](mailto:emploi@vosges.fr)

### PERSONNE A CONTACTER POUR INFORMATION COMPLEMENTAIRE

**Nom : Carine GIGANT**

☎ : 03.29.29.86.36

✉ : [cgigant@vosges.fr](mailto:cgigant@vosges.fr)

### DATE LIMITE DE DEPOT DE CANDIDATURE

**16 OCTOBRE 2024**