

**Pôle Jeunesse et  
Innovation**

## CHEF DE CUISINE

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

**Numéro de poste :** PT\_00720

**Direction :** des Collèges

**Service :** Accompagnement  
des Agents des collèges

**Localisation :** Collège  
Guillaume Apollinaire, 4 rue  
des Walherois, 88530 Le Tholy

**Filière :** Technique

**Catégorie :** C1

**Grades possibles :**

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

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

**NBI :**  OUI  NON

**Nombre de points attribués :** 15

### DÉSIGNATION DES FONCTIONS ÉLIGIBLES :

Responsable ouvrier en fonction  
dans les établissements publics  
locaux d'enseignement

### MISSION

- Assurer le bon fonctionnement du service de restauration.
- Planifier, gérer, et contrôler les productions d'un service de restauration.
- Intégrer la dimension éducative de l'établissement.
- S'impliquer dans la politique de sécurité de l'établissement.
- Veiller à la maîtrise de l'énergie, des déchets.

### ACTIVITES

- Encadrer et diriger au quotidien les personnels opérant en cuisine, sous l'autorité fonctionnelle du Gestionnaire.
- Organiser le service de restauration (préparer l'organisation du travail journalier et hebdomadaire des personnels de cuisine) et participer aux différentes tâches afférentes à la restauration.
- Confectionner au meilleur rapport qualité/prix les repas (suivi du crédit nourriture en lien avec le Gestionnaire) et proposer les améliorations à apporter (qualité, quantité, variété), sur la base des préconisations du Conseil départemental.
- 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.
- Elaborer et réaliser des menus équilibrés (conformément aux recommandations ministérielles), spécifiques (régimes, allergies...), en fonction de la saison, de la disponibilité et de l'origine des produits. L'élaboration des menus et le choix des denrées se fait sous le couvert du Gestionnaire.
- 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 à la définition des besoins en matériels et des équipements de la restauration scolaire.
- Participer aux nettoyages quotidiens des locaux et matériels et effectuer durant les permanences des tâches d'entretien approfondi.
- Proposer des animations relatives au goût et à l'équilibre alimentaire et participer, le cas échéant, à la Commission menus de l'établissement.

### DIPLOMES/QUALIFICATIONS NECESSAIRES

**Niveau du diplôme :** CAP à Bac+2 cuisinier



## 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**

**13 SEPTEMBRE 2024**