

FICHE DE POSTE

Chef de cuisine

FONCTION : Chef de cuisine

CADRE D'EMPLOIS : Adjoint technique territorial principal, adjoint technique territorial principal des établissements d'enseignement, Agent de Maîtrise, Technicien

Direction Générale chargée du Développement Territoriale

Direction Adjointe de l'Éducation

Collège

DESCRIPTION DE LA (OU DES) MISSION(S) ET DE L'ENVIRONNEMENT

Vous êtes chargé de concevoir et d'assurer la production des repas servis dans l'établissement, dans le respect des règles de qualité sanitaire et nutritionnelle, de mettre en œuvre le Plan de Maîtrise Sanitaire et de coordonner l'activité de l'équipe de cuisine.

Agent départemental, vous êtes dans le collège placé sous l'autorité fonctionnelle du chef d'établissement et du gestionnaire.

Vous êtes en relation avec l'ensemble de la communauté éducative (les élèves, le personnel enseignant, les parents d'élèves...).

Motif de la demande de recrutement :

- Création de poste
- Vacance de poste

Référent UTRH Roubaix
Tourcoing :

Karine GAZAR
Chargé de recrutement et
développement des compétences

TEL : 03.59.73.86.82
karine.gazar@lenord.fr

lenord.fr

ACTIVITÉS

COMPÉTENCES GÉNÉRALISTES /
TRANSVERSALES

CONDITIONS D'EXERCICE

<ul style="list-style-type: none"> - Assurer la production : planifier, répartir et coordonner les tâches du personnel de cuisine, réaliser les mets et les faire servir - Animer, piloter et coordonner l'équipe de restauration, en relation avec le gestionnaire - Proposer des plats variés, attractifs et adaptés, en veillant à l'équilibre alimentaire, dans un cadre budgétaire donné - Passer les commandes, en accord avec le gestionnaire, en s'adaptant aux contraintes budgétaires - Organiser le travail de magasinage : réceptionner, contrôler et gérer le stock de denrées - Appliquer et faire appliquer les normes d'hygiène et de sécurité - Participer à l'entretien du matériel et des locaux 	<p><u>Management d'équipe</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Piloter un service, animer et encadrer une équipe - Déléguer des responsabilités - Accompagner les professionnels de l'équipe dans leurs pratiques <p><u>Aptitudes personnelles et relationnelles :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Disposer d'une bonne aisance relationnelle avec l'ensemble du personnel de l'établissement (les équipes de direction, technique, les enseignants et les élèves...) - Faire preuve d'esprit d'équipe, de capacité à coopérer - Disposer de bonnes capacités d'initiative et savoir faire preuve de réactivité <p><u>Compétences organisationnelles</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Savoir gérer son temps et organiser ses priorités <p><u>Organisation de l'Institution</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Connaître l'organisation et le fonctionnement des établissements d'enseignement. 	<ul style="list-style-type: none"> - Diplôme de niveau 5 minimum, spécialité restauration ou cuisine
	COMPÉTENCES TECHNIQUES	
	<ul style="list-style-type: none"> - Maîtriser les techniques culinaires - Savoir concevoir des menus adaptés, veiller à l'équilibre alimentaire et évaluer les coûts - Maîtriser les règles d'hygiène et de sécurité, la méthode HACCP et le Plan de Maîtrise Sanitaire - Savoir évaluer et doser les quantités en tenant compte des besoins nutritionnels (gestion statistique et application de règles de calcul) - Assurer une veille technique en matière de restauration - Connaître des logiciels de restauration (Presto...) 	