



*Situé en Bourgogne, à proximité immédiate de Paris, riche de ses deux agglomérations, d'un terroir prestigieux et d'une ruralité sereine et innovante, le Département de l'Yonne est une collectivité dynamique, dotée d'un projet de mandat ambitieux, moderne et responsable sur le plan humain et sociétal. Collectivité repère pour les habitants, les communes et l'ensemble des partenaires institutionnels, le Département est une collectivité de proximité, de solidarité, porteuse d'une ambition forte pour son territoire.*

## **Le Conseil Départemental de l'Yonne recrute**

### **UN CHEF DE CUISINE F/H**

**Catégorie C - Filière Technique**

**DIRECTION DE L'ÉDUCATION**

**COLLÈGE MILES DE NOYERS A NOYERS SUR SEREIN**

#### **MISSIONS GÉNÉRALES :**

Assure la restauration des élèves du collège dans le respect de la réglementation et de la politique départementale de la restauration. Encadre l'équipe de cuisine.

Membre de la communauté éducative, participe au bon fonctionnement de l'établissement scolaire et contribue à la mise en œuvre des bonnes conditions de travail pour les élèves et du personnel.

#### **ACTIVITÉS PRINCIPALES :**

- ✓ Élaborer des menus selon le plan d'équilibre alimentaire
- ✓ Mettre en œuvre la politique de restauration de la collectivité notamment en matière d'approvisionnement local
- ✓ Produire et valoriser des préparations culinaires
- ✓ Distribuer et servir des repas
- ✓ Garantir la fiabilité, la qualité des produits réalisés en cuisine et l'application de la réglementation (relever quotidiennement les plats témoins)
- ✓ Nettoyer et désinfecter des locaux et matériels
- ✓ Prendre connaissance et appliquer les consignes d'hygiène alimentaire de méthode HACCP ainsi que de santé et de sécurité
- ✓ Mettre en œuvre le tri sélectif des déchets
- ✓ Conduire des actions de lutte contre le gaspillage alimentaire
- ✓ Préparer les commandes d'approvisionnement, réceptionner et contrôler l'état et la qualité des produits reçus
- ✓ Gérer le stock alimentaire
- ✓ Participer à la définition des besoins en matériels ou équipements
- ✓ Accueillir du public ou agents sur place ou par téléphone
- ✓ Assurer le suivi du plan de maîtrise sanitaire
- ✓ Encadrer l'équipe d'agents de restauration

**COMPÉTENCES TECHNIQUES :**

- ✓ Techniques culinaires de base : cuissons rapides, assemblage, découpe et présentation des plats
- ✓ Hygiène alimentaire, méthode HACCP et techniques de nettoyage
- ✓ Principes de la gestion des stocks
- ✓ Techniques de nettoyage
- ✓ Utilisation des différents matériels et produits d'entretien
- ✓ Outils de bureautiques et logiciel de gestion de stocks
- ✓ Maîtrise du logiciel (gestion des stocks et préparation des commandes)

**SAVOIRS :**

- ✓ Équilibre nutritionnel et plan alimentaire
- ✓ Respect des consignes et procédures - Traçabilité
- ✓ Préconisation en terme de gestes et postures de manutention manuelle
- ✓ Encadrement d'équipe

**SAVOIR-ÊTRE :**

- ✓ Adaptabilité et réactivité
- ✓ Esprit d'initiative
- ✓ Organisation
- ✓ Rigueur
- ✓ Sens du travail en équipe et bon relationnel

**DIPLÔMES :**

BAC PRO avec expérience en restauration collective

**EXPÉRIENCE :**

Sur poste similaire souhaitée

**SITUATION GÉOGRAPHIQUE :**

COLLÈGE MILES DE NOYERS A NOYERS SUR SEREIN

Les candidatures (CV et lettre de motivation) doivent être adressées à :

Monsieur le Président du Conseil Départemental de l'Yonne  
Direction des Ressources Humaines  
16/18 bd de la Marne  
89089 AUXERRE Cedex

**Contacts :**

**Mélina MOREIRA**  
Chargée de recrutement  
Service Recrutement  
Direction des Ressources Humaines  
Mél : recrutement@yonne.fr  
Tél : 03.86.72.88.08