

## RECRUTE

### UN CHEF DE CUISINE (F/H)

PAD – Direction de l'Éducation et de la Jeunesse – Collège Philippe Cousteau à Briennon sur Armançon  
Filière Technique – Catégorie C – Cadre d'emplois des adjoints techniques et des agents de maîtrise

#### DESCRIPTION DU POSTE

Membre de la communauté éducative, vous assurez la restauration des élèves du collège dans le respect de la réglementation et de la politique départementale de la restauration. Vous encadrez également l'équipe de cuisine. Votre rôle est de participer au bon fonctionnement de l'établissement scolaire et de contribuer à la mise en œuvre des bonnes conditions de travail 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 les 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
- Assurer le suivi du plan de maîtrise sanitaire

#### PROFIL RECHERCHÉ

Le responsable de restauration collective maîtrise les techniques culinaires, les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire (HACCP), ainsi que la gestion des stocks et des approvisionnements. Titulaire d'un diplôme en restauration collective (BAC PRO minimum) et bénéficiant d'une expérience significative dans le domaine, il fait preuve de rigueur, d'un sens de l'organisation et d'un esprit d'initiative. Capable d'encadrer une équipe et de travailler en collaboration, il dispose également d'un bon relationnel et veille à garantir la qualité et l'efficacité du service.

## **SPÉCIFICITÉS ET AVANTAGES DU POSTE**

Poste à 42 heures par semaine adapté au calendrier scolaire  
Tarif préférentiel des repas pour le restaurant scolaire  
Titres restaurants sur les journées de permanence  
Adhésion au CNAS prise en charge par le Conseil Départemental

## **SITUATION GÉOGRAPHIQUE**

2 Rue André Gibault, 89210 Brienon-sur-Armançon