

Chef de cuisine (F/H)

https://recrutement.seinemaritime.fr/front-jobs-detail.html?id_job=289

| | |
|-----------------------|---|
| Mise à jour | 30-11-2022 |
| Référence | chef cuisine |
| Service | DIRECTION DES COLLEGES ET DE L'EDUCATION |
| Localisation | SUR TOUT LE DÉPARTEMENT DE LA SEINE-MARITIME |
| Contrat | CDD (remplacement, renfort ...) |
| Disponibilité | Immédiate |
| Fonction | N03 Cuisinier / Aide de cuisine |
| Type de poste | Contractuel CDD remplacement sur emploi permanent |
| Filière | Technique |
| Catégorie | C |
| Cadre d'emploi | Adjoints techniques territoriaux des établissements d'enseigne |
| Grade | Adjoint technique territorial des établissements d'enseignement |

SEINE-MARITIME
- LE DÉPARTEMENT -

Contexte et définition du poste

Le Département de la Seine-Maritime a la charge des 108 collèges publics présents sur son territoire. A ce titre, il assure l'accueil, la restauration, l'hébergement ainsi que l'entretien général et technique.

Aussi, afin d'assurer ces différentes missions, la collectivité procède au recrutement d'agents techniques pouvant assurer des remplacements au sein de ces établissements scolaires.

A cet effet, la collectivité recrute des chefs de cuisine sur plusieurs zones d'intervention. Vous avez la possibilité de candidater en précisant votre secteur géographique de mobilité.

Missions

- Vous coordonnez le fonctionnement du service restauration en lien avec l'adjoint-gestionnaire.
- Vous pilotez, suivez et contrôlez les activités des agents dans le respect de la réglementation en matière d'hygiène alimentaire (répartition des tâches, aide méthodologique ou technique, organisation des réunions, ...)
- Vous participez à la conception et à la réalisation des menus avec des produits issus de l'agriculture biologique et durable et vous orientez vers les filières courtes et/ou durables.
- Vous intégrez les objectifs d'éco-responsabilité dans la gestion de la cuisine : maîtrise des consommations d'eau et d'énergie, réduction et tri sélectif des déchets, recyclage des huiles alimentaires ...
- Vous réalisez et distribuez les plats (service à table, self, liaison froide, liaison chaude)
- Vous rédigez les fiches techniques des préparations culinaires et estimez le prix de revient alimentaire.
- Vous déterminez les besoins en denrées alimentaires dans le cadre d'un budget défini.
- Vous participez à la rédaction des documents réglementaires, en assurez le suivi et les actualisez.
- Vous supervisez, gérez le magasin et les stocks, contrôlez les approvisionnements.
- Vous participez aux opérations de nettoyage et de remise en état du service restauration.

Profil recherché

- Vous êtes titulaire d'un CAP, BEP ou BAC PRO dans le domaine des métiers de bouche et êtes formé à l'HACCP.
- Vous possédez une expérience significative sur un poste similaire.

Chef de cuisine (F/H)

https://recrutement.seinemaritime.fr/front-jobs-detail.html?id_job=289

- Vous savez diriger, animer et former l'équipe de cuisine.
- Vous connaissez les règles de l'art culinaire propres à la restauration collective.
- Vous connaissez les principes et les normes d'hygiène et de sécurité.
- Vous proposez des améliorations en matières culinaire et nutritionnelle.
- Vous appliquez et faites appliquer les règles et consignes de sécurité.
- Vous savez rendre compte de toute situation inhabituelle à votre supérieur.