Superviseur cuisine satellite (F/H) Collège Maximilien de Rob...

https://recrutement.seinemaritime.fr/front-jobs-detail.html?id_job=4039&id_origin=0

Limite de candidature	10-12-2026
Mise à jour	09-11-2026
Référence	VP-511-26 / P04426
Service	DIRECTION DES COLLEGES ET DE L'EDUCATION
Localisation	ST ETIENNE DU ROUVRAY / COLL MAXIMILIEN DE ROBESPIERRE
Contrat	1- Titulaire / Lauréat concours / Contractuel
Statut	-
Fonction	N03 Cuisinier / Aide de cuisine
Date de fin	10-12-2026
Filière	Technique
Catégorie	C
Cadre d'emploi	Adjoints techniques territoriaux des établissements d'enseigneme
Grade	Adjoint technique territorial des établissements d'enseignement, Adjoint technique territorial principal 2ème cl. des étab. d'ens, Adjoint technique territorial principal 1ère classe des étab. d'

Contexte et définition du poste

Le Département de la Seine-Maritime offre un cadre de vie d'exception entre Seine et mer, à proximité immédiate de Paris. Rejoignez le 2ème employeur public de la Seine-Maritime qui compte près de 5 000 agents répartis sur l'ensemble du département et notamment dans les 108 collèges où travaillent les agents techniques territoriaux pour les métiers de chef de cuisine, second de cuisine, aide de cuisine, agent polyvalent de restauration, agent d'entretien et de restauration, agent d'entretien, agent de maintenance et agent d'accueil.

En tant que superviseur de cuisine satellite, vous organisez et coordonnez les activités du service de restauration. Vous veillez au respect des normes d'hygiène et de sécurité, encadrez l'équipe et garantissez la qualité du service rendu aux convives.

Rejoignez une équipe engagée au sein d'un établissement scolaire et contribuez chaque jour à offrir une restauration de qualité aux collégiens.

Missions principales :

- Organiser et superviser le fonctionnement quotidien de la cuisine satellite.
- Réceptionner, contrôler, remettre en température et dresser les préparations culinaires élaborées à l'avance (PCEA).
- Planifier et coordonner le travail de l'équipe de restauration.
- Garantir le respect des règles d'hygiène alimentaire, du Plan de Maîtrise Sanitaire (PMS) et des procédures de sécurité.
- Participer au service des repas et veiller à la qualité de l'accueil des convives.
- Assurer l'entretien des locaux, du matériel et des équipements de restauration.
- Veiller à la bonne gestion des déchets et contribuer à une démarche écoresponsable (tri, réduction des consommations d'eau et d'énergie).
- Identifier les dysfonctionnements et proposer des améliorations pour assurer le bon fonctionnement du service.

Profil recherché

Cadre d’emplois des Adjoints Techniques Territoriaux.

- CAP cuisine recommandé
- Expérience en restauration collective, idéalement avec des fonctions d’encadrement.
- Connaissance des règles HACCP et des bonnes pratiques d’hygiène.
- Sens de l’organisation, autonomie et capacité à encadrer une équipe.
- Esprit d’équipe, rigueur et sens du service public.

Spécificités du poste :

Emploi du temps annualisé sur le temps scolaire et les vacances (jours de permanences)
Horaires variables selon EPLE
Nombre d'élèves : 281
Nombre de DP : 50

Avantages :

Restauration collective à tarif avantageux

Titre-restaurant

Association du personnel (contrat de + de 6 mois)

Participation employeur au Trajet Domicile-Travail

Forfait mobilité durable

Participation à la prévoyance

Gratuité des parcs et musées départementaux