Chef de cuisine (F/H) - Collège Jean Zay - SOTTEVILLE-LES-ROUEN

https://recrutement.seinemaritime.fr/front-jobs-detail.html?id_job=4076&id_origin=0

Limite de candidature	27-12-2026
Mise à jour	25-11-2026
Référence	VP-547-26 / P05073
Service	DIRECTION DES COLLEGES ET DE L'EDUCATION
Localisation	SOTTEVILLE LES ROUEN / COLLEGE JEAN ZAY SOTTEVILLE LES ROUEN
Contrat	1- Titulaire / Lauréat concours / Contractuel
Statut	-
Fonction	N03 Cuisinier / Aide de cuisine
Date de fin	27-12-2026
Filière	Technique
Catégorie	C
Cadre d'emploi	Adjoints techniques territoriaux des établissements d'enseigneme, Agents de maîtrise territoriaux
Grade	Adjoint technique territorial des établissements d'enseignement, Agent de maîtrise principal, Agent de maîtrise, Adjoint technique territorial principal 2ème cl. des étab. d'ens, Adjoint technique territorial principal 1ère classe des étab. d'

Contexte et définition du poste

Rejoignez le 2ème employeur public de la Seine-Maritime qui compte près de 5000 agents répartis sur l'ensemble du territoire comprenant 108 collèges où travaillent les Adjoints techniques territoriaux des établissements d'enseignement 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.

Vous élaborez des préparations culinaires, planifiez, gérez et contrôlez l'organisation du service restauration dans le respect de la réglementation.

Missions :

- Vous coordonnez le fonctionnement du service restauration en lien avec le secrétaire général.
- 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

- Cadre d'emplois des agents de maitrise territoriaux ou des adjoints techniques territoriaux des établissements d'enseignement.
- 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.
- 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.

Spécificités du poste :

- Jours et horaires de travail variables selon EPLE
- Personnes à encadrer : 1 aide de cuisine, 4 agents d'entretien et de restauration.
- Nombre d'élèves 467 dont 293 DP.