



CHEF (FE) DE CUISINE EN RESTAURATION COLLECTIVE (H/F)

Corps (grades) : TECHNICIEN

NATURE DU POSTE

Intitulé du poste : CHEF (FE) DE CUISINE EN RESTAURATION COLLECTIVE (H/F)

Contexte hiérarchique : Sous l'autorité du Directeur Qualité Opérationnel

Encadrement : OUI

Activités principales : Le (la) chef (fe) de cuisine en liaison avec la Caisse des Ecoles, proposera et réalisera les menus de la cuisine de l'Ecole Jean-Baptiste Clément (1000 repas environs à produire et livrer) à compter de septembre/octobre 2025. Il peut être amené à travailler sur un autre site de restauration de l'arrondissement.

Ce poste s'inscrit dans le cadre de la municipalisation du service de restauration scolaire.

Les missions du chef(fe) de cuisine sont les suivantes :

- Contrôler l'approvisionnement et la gestion des stocks des produits alimentaires.
- Réceptionner les livraisons des produits alimentaires et contrôler leur conformité.
- Conseiller sur les produits et matériels à acquérir et préparer les commandes.
- Encadrer, organiser et coordonner le travail des agents au sein de la restauration.
- Réaliser les entretiens professionnels des agents sous sa responsabilité.
- Appliquer les règles de fabrication culinaire, surveiller et contrôler la préparation des repas et la maintenance des matériaux.
- Veiller à l'hygiène et à la propreté des locaux de cuisine, au respect des textes en vigueur dans le domaine de la restauration collective (HACCP).
- Faire appliquer et mettre à jour le PMS. Former les agents à l'application du PMS.
- Participer en cas de besoin au service de distribution des repas et participer au lavage des matériels, des mobiliers et des locaux de cuisine.

PROFIL SOUHAITÉ

Qualités requises	Compétence professionnelle	Savoir-faire
<ul style="list-style-type: none">• Aptitude à animer et diriger une équipe• Autonomie, sens pratique• Capacité d'initiative et réactivité• Organisé et méthodique• Hygiène Irréprochable	<ul style="list-style-type: none">• Connaissance des métiers de la restauration collective et du GEMRCN « outil d'aide aux menus en collectivité »• Connaissance de la réglementation dans toutes ses composantes hygiènes et sanitaire• Connaissance de l'usage et de la fonctionnalité des équipements de cuisine ainsi que la gestion des stocks	<ul style="list-style-type: none">• Maitriser l'art culinaire• Organiser son travail• Respecter les normes en vigueur

Formation et/ou expérience professionnelle souhaitée : Titulaire du CAP, BAC Pro, BTS Cuisine et / ou d'une expérience professionnel minimum de 2 ans dans un poste équivalent.

Avantages Collectifs :

- Congés : une semaine sur deux pendant les petites vacances et un mois sur 2 l'été
- Santé - Prévoyance : participation aux frais de mutuelle et prévoyance
- Transport : participation à hauteur de 75%

Rémunération : Indiciaire liée au grade + régime indemnitaire (IFSE)

Poste à pourvoir SEPTEMBRE – OCTOBRE 2025