

# Équipier volant pour la cuisine dans un établissement d'enseignement



Offre n° 0021221200871708

Publiée le 07/12/2022

## Synthèse de l'offre

**Employeur :** CONSEIL DEPARTEMENTAL DE LA COTE D'OR

53 bis rue de la préfecture

21000 Dijon

**Site web de l'employeur :** [www.cotedor.fr](http://www.cotedor.fr)

**Lieu de travail :** DIJON

**Poste à pourvoir le :** 01/02/2023

**Date limite de candidature :** 30/12/2022

**Type d'emploi :** Emploi permanent - vacance d'emploi

### Motif de vacance du poste

Poste vacant suite à une mobilité interne au sein de la collectivité

**Nombre de postes :** 1

## Détails de l'offre

**Famille de métiers :** Restauration collective > Production et distribution en restauration collective

**Grade(s) recherché(s) :** Adjoint technique des établissements d'enseignement

**Métier(s) :** Cuisinier ou cuisinière

**Ouvert aux contractuels :** Poste à pourvoir prioritairement par voie statutaire

Il est possible de recruter sur ce poste une personne qui n'est pas lauréate d'un concours de la fonction publique, car un des grades indiqué est un grade d'entrée de catégorie C qui permet un recrutement direct sans concours.

**Temps de travail :** Temps complet, 1607 heures annuelles

### Descriptif de l'emploi :

\* L'équipier volant assure temporairement, des remplacements ou renforts d'équipes dans les établissements d'enseignement de Dijon et son agglomération (en cas de besoin sur le territoire) sur les missions décrites ci-dessous dans les domaines :

- réalise les préparations culinaires,

- est responsable, en lien avec le Chef de cuisine ou l'adjoint gestionnaire, de la maintenance, de l'hygiène et de la sécurité des locaux et matériels,

- participe au bon fonctionnement de la cuisine,
- participe aux fonctions de magasinier et constitue un appui administratif au Chef de cuisine ou de l'Adjoint gestionnaire.

**Missions / conditions d'exercice :**

1) Réalise les préparations culinaires :

- \* Prépare les produits alimentaires et met en place les matériels de cuisine,
- \* Valorise les préparations culinaires (goût, qualité, présentation...),
- \* Met en place, prépare et distribue les plats,
- \* Signale les besoins de réapprovisionnement, les produits en voie de péremption,
- \* Surveille la cuisson des plats suivant les indications du chef de cuisine,
- \* Réalise les plats simples.

2) Est responsable, en lien avec le Chef de cuisine le cas échéant, de la maintenance, hygiène et sécurité :

- \* Applique et veille à l'application des règles de sécurité et d'hygiène alimentaire,
- \* Respecte les procédures et effectue les auto-contrôles précisés dans le manuel qualité,
- \* Repère les dysfonctionnements et les signale au chef cuisinier,
- \* Entretient les matériels et les locaux de cuisine,
- \* Signale les matériels défectueux.

3) Participe au bon fonctionnement de la cuisine :

- \* Assure la manutention des denrées, le stockage et le déstockage en fonction des besoins,
- \* Met en place et distribue les denrées,
- \* Prépare les produits de base et les matériels de cuisine,
- \* Répartit les portions sur assiettes et prépare les denrées,
- \* Nettoie la vaisselle, les matériels et les locaux de cuisine,
- \* Veille au bon accueil des convives,
- \* Signale au chef de cuisine les remarques faites par les convives,
- \* Informe de manière systématique le responsable des problèmes rencontrés,
- \* Participe à la préparation des manifestations organisées au collège.

4) Participe aux fonctions de magasinier et constitue un appui administratif au Chef de cuisine :

- \* Elabore les menus via le logiciel Menu Co,
- \* Suit les entrées et les sorties alimentaires via le logiciel Menu Co,
- \* Réalise les commandes fournisseurs.

5) Participe à la mise en œuvre des orientations du Département (en terme de restauration, en terme Ressources humaines) :

- \* Participe à la diffusion des bonnes pratiques,
- \* Apporte son expertise au réseau des cuisiniers,
- \* Est force de proposition dans le cadre de l'amélioration continue des pratiques de restauration.

CONTEXTE PARTICULIER OU SPECIFIQUE AU POSTE :

- \* La durée des missions dans les établissements est comprise entre 2 et 7 semaines (période entre deux temps de vacances scolaires)

- \* Polyvalence sur d'autres tâches relevant du cadre d'emplois des adjoints techniques des établissements d'enseignement territoriaux en cas d'absence dans l'équipe ou pour les besoins du service
- \* Port de vêtement approprié
- \* Manipulation de matériels lourds, chauds et tranchants
- \* Disponibilité
- \* Station debout
- \* Travail en milieu réfrigéré
- \* Travail en relation avec un jeune public
- \* Déplacements nécessaires sur tout le territoire - permis B obligatoire

**Profils recherchés :**

Organiser la production, la livraison et la distribution des repas dans le respect de la réglementation en matière d'hygiène alimentaire et de la démarche qualité

Mettre en place et faire appliquer la méthode HACCP et contrôler son application

Organiser et coordonner le travail en définissant les missions et les objectifs de chacun des membres de l'équipe

Cuisiner et préparer les plats

Planifier et contrôler la quantité et la qualité de la production

Rédiger les fiches techniques des préparations culinaires et chiffrer le prix de revient alimentaire

Déterminer les besoins dans le cadre du budget défini

Procéder aux entrées et aux sorties des denrées selon des modalités clairement et préalablement définies

Participer à la définition et à la mise en œuvre du projet éducatif autour de l'éducation nutritionnelle et de l'éveil sensoriel

Connaître les allergies alimentaires

Appliquer les bonnes pratiques de manutention

Connaître les techniques d'entretien des matériels et des locaux, repérer les dysfonctionnements et les signaler

## Contact

## Travailleurs handicapés

Conformément au principe d'égalité d'accès à l'emploi public, cet emploi est ouvert à tous les candidats remplissant les conditions statutaires requises, définies par le code général de la fonction publique.

À titre dérogatoire, les candidats bénéficiant d'une reconnaissance de qualité de travailleur handicapé peuvent accéder à cet emploi par voie contractuelle.