

Un-e chef-fe de cuisine

Offre n° 0033220900794495

Publiée le 01/04/2023



Synthèse de l'offre

Employeur : Région Nouvelle-Aquitaine

14 rue francois de sourdis

33077 Bordeaux cedex

Lieu de travail : Bordeaux cedex

Poste à pourvoir le : Dès que possible

Date limite de candidature : 30/04/2023

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

Motif de vacance du poste

Poste vacant suite à une radiation des cadres (retraite, démission,...)

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 principal de 2ème classe

Adjoint technique principal de 1ère classe

Adjoint technique principal 2ème cl. des étab. d'enseign.

Adjoint technique principal 1ère classe des étab. d'enseign.

Agent de maîtrise

Agent de maîtrise principal

Métier(s) : Responsable de production culinaire

Ouvert aux contractuels : Poste à pourvoir prioritairement par voie statutaire

Temps de travail : Temps complet, 1607 heures annuelles

Télétravail : Non

Management : Oui

Descriptif de l'emploi :

INTITULE DU POSTE : Chef-fe de cuisine

Filière : Technique

Catégorie : C

Cadres d'emploi : Adjoint technique territorial - Adjoint technique territorial des établissements d'enseignement
- Agent de maitrise

Grades : Adjoint technique territorial principal 2e classe - Adjoint technique territorial principal 1ère classe -

Adjoint technique territorial principal 2e classe des établissements d'enseignement - Adjoint technique territorial principal 1ère classe des établissements d'enseignement - Agent de maitrise - Agent de maitrise principal

Site de rattachement : BORDEAUX

Résidence administrative : BLANQUEFORT

Département : GIRONDE

Etablissement : LYCÉE PROFESSIONNEL LEONARD DE VINCI

Affectation principale : Equipe restauration

Sous l'autorité hiérarchique du Président de la région Nouvelle-Aquitaine

Sous l'autorité fonctionnelle du- de la Chef-fe d'établissement, du-de la gestionnaire et du responsable des équipes techniques

ENCADREMENT : OUI

Nombre d'agents encadrés : 3

MOYENS MIS A DISPOSITION :

Equipements de protection individuels: chaussures de sécurité, gants...

Matériel de bureautique

Matériels et équipements dédiés au métier exercé

Matériel de stockage et d'entreposage

Logiciels et progiciels spécifiques

Livret d'accueil et de sécurité

SPECIFICITES DU POSTE :

CONDITIONS DE TRAVAIL LIEES AUX FONCTIONS :

Port obligatoire de vêtements de sécurité (EPI)

Respect strict des règles d'hygiène et de sécurité alimentaire (HACCP)

Risques accidentogènes (chutes, brûlures, coupures...)

Respect des règles d'utilisation des produits d'entretien et appareils électriques

Mise en œuvre du PMS

Port de charges lourdes, gestes répétitifs, activité exercée en présence ou non d'usager-ères (personnels, élèves)

TITRES requis pour le poste :

HACCP

HORAIRES DE TRAVAIL :

Poste à temps complet : 1 607 heures

Ils peuvent évoluer en fonction des nécessités de service

LOGEMENT DE FONCTION : NON

Missions / conditions d'exercice :

MISSIONS PRINCIPALES :

Planifie, organise et participe à la production des repas dans le respect des normes d'hygiène et de sécurité alimentaire

Dirige, anime et encadre l'équipe de restauration

ACTIVITES PRINCIPALES :

GÉRER ET PILOTER LA PRODUCTION

* Élaborer les menus, appliquer la réglementation en matière d'information des convives (INCO)

* Établir le planning, selon les commandes, des préparations

- * Gérer les commandes en concertation avec le-a magasinier-ière alimentaire en respectant l'enveloppe budgétaire allouée
- * Prépare les commandes, réceptionne, stocke et distribue les denrées alimentaires dans le respect des règles de sécurité et de qualité des conditions de stockage en concertation avec l'équipe de direction de l'établissement d'enseignement.
- * Gère le stock, les entrées et les sorties marchandises, les inventaires
- * Superviser et réaliser les préparations des aliments, le dressage des plats, la distribution des repas
- * Élaborer un plan alimentaire
- * Contrôler le respect des procédures de travail et des règles d'hygiène et de sécurité
- * Assurer l'impulsion et le suivi des contrôles sanitaires
- * Mettre en œuvre et assurer le suivi des politiques régionales volontaristes (lutte contre le gaspillage, introduction de produits locaux, bio, etc.)
- * Participer aux animations relatives au goût et à l'équilibre alimentaire
- * Participer aux commissions techniques des marchés

ENCADRER L'ÉQUIPE DE CUISINE

- * Diriger et gérer le personnel de cuisine
- * Assurer la répartition des tâches et contrôler les travaux effectués sous sa responsabilité
- * Gérer les emplois du temps en concertation avec la hiérarchie
- * Évaluer le personnel de cuisine

PARTICIPER À L'ENTRETIEN DES LOCAUX ET DU MATÉRIEL DE CUISINE

- * Participer aux opérations d'entretien des locaux, du matériel de cuisine et de plonge
- * Trier et évacuer les déchets

FAVORISER ET CONTRIBUER AUX ACTIONS MENÉES DANS LE CADRE DE LA TRANSITION ÉCOLOGIQUE ET ÉNERGÉTIQUE

ACTIVITES SECONDAIRES ET/OU PONCTUELLES :

- * Participer à l'organisation et à la préparation de repas thématiques (selon les objectifs fixés par l'établissement)
 - * Participer au magasinage alimentaire
- Participer à d'autres missions du service en tant que de besoin

Profils recherchés :

SAVOIRS :

SAVOIRS TRANSVERSES

- * Règles d'utilisation des produits dangereux
- * Notions réglementaires sur les établissements Recevant du Public (ERP)
- * Connaissance de l'organisation d'un EPLE et de la Fonction publique territoriale
- * Connaissance des pictogrammes
- * Règles et normes en matière d'hygiène et de sécurité notamment incendie
- * Notions en calculs de pourcentages, de dosages, de proportions
- * Sensibilité à une démarche écoresponsable (préservation de l'environnement, maîtrise des consommations d'eau et d'énergie, réduction et tri des déchets)

GÉRER ET PILOTER LA PRODUCTION

- * Techniques culinaires (classiques et adaptées à la restauration collective), de présentation et de décoration des plats
- * Démarches et critères de qualité et de saisonnalité des produits

- * Techniques de conditionnement, de stockage et de conservation des aliments
- * Types de régimes alimentaires, et intolérances alimentaires (PAI)
- * Technologie des matériels et logiciels de gestion de la production
- * Méthode HACCP
- * Réglementation relative à l'information des convives (réglementation INCO)
- * Paquet hygiène, Groupement d'Étude des Marchés en Restauration Collective et de Nutrition (GEMRCN)
- * Réglementation en matière de sécurité des équipements (PMS)

ENCADRER L'ÉQUIPE DE RESTAURATION

- * Techniques de management ou d'encadrement d'une équipe
- * Techniques de communication en interne et à l'externe
- * Réglementations régionales (temps de travail, etc.)

ENTRETIEN DES LOCAUX ET LE MATÉRIEL DE CUISINE

- * Techniques d'entretien des locaux
- * Règles d'utilisation des produits d'entretien
- * Gestes et postures au travail

SAVOIR-FAIRE :

GÉRER ET PILOTER LA PRODUCTION

- * Cuisiner et mettre en œuvre les techniques culinaires de la restauration collective dans le respect de l'art culinaire
- * Utiliser les équipements et ustensiles de cuisine
- * Élaborer des fiches techniques de préparation (ingrédients, quantités, prix, etc.)
- * Organiser et contrôler la quantité et la qualité de la production, ainsi que la distribution des repas dans le respect des engagements qualité du Service Restauration
- * Respecter les délais de réalisation
- * Concevoir des menus adaptés aux convives
- * Adapter les recettes selon les ingrédients de saison, selon le budget, selon les stocks, selon le plan alimentaire
- * Évaluer la qualité des produits
- * Appliquer les techniques de plonge et faire la plonge batterie et vaisselle
- * Participer à la mise en œuvre des politiques volontaristes régionales (gaspillage, introduction de produits issus de circuits de proximité et bio)

ENCADRER L'ÉQUIPE DE RESTAURATION

- * Organiser son travail et celui de l'équipe en fonction des contraintes du service et établir des plannings en lien avec la hiérarchie
- * Gérer les remplacements de l'équipe de restauration en lien avec l'encadrant le cas échéant et l'équipe de direction
- * Donner du sens au travail des agents
- * Établir une relation de confiance, adapter son discours de façon individualisée
- * Savoir rédiger une fiche de poste
- * Identifier des besoins en formation
- * Déterminer les compétences des équipes et des individus
- * Appliquer et faire appliquer les règles d'hygiène et de sécurité
- * Repérer et résoudre les dysfonctionnements dans le service
- * Alerter et rendre compte
- * Utiliser les outils bureautiques (traitement de texte, tableur)

SAVOIR-ETRE :

- * Sens de l'organisation
- * Rigueur
- * Sens de l'écoute et diplomatie
- * Sens du travail en équipe
- * Réactivité
- * Gestion du stress
- * Autonomie
- * Polyvalence, dynamisme, adaptabilité
- * Respect de la confidentialité
- * Force de proposition
- * Être attentif-ve à l'exemplarité (comportement adéquat) et à la sécurité des élèves
- * Hygiène soignée
- * Respect des plannings
- * Méthode et soin dans l'exécution

Contact

Informations complémentaires :

Comment candidater :

Les candidatures (lettre de motivation, CV, 3 dernières fiches d'évaluation professionnelle sous couvert du supérieur hiérarchique, Photocopie de la Carte Nationale d'Identité) doivent être transmises à la Direction des Ressources Humaines - Service Emploi Lycées au plus tard le 30/04/2023 (cachet de la poste faisant foi)

Merci d'indiquer le numéro de profil de poste : B34407

Adresse : Région Nouvelle-Aquitaine - Direction des Ressources Humaines - Service Emploi Lycées - 14, rue François de Sourdis - 33077 BORDEAUX CEDEX

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.