

CHEF DE CUISINE (H/F)

Offre n° 0069221200874062

Publiée le 08/12/2022

Synthèse de l'offre

Employeur : METROPOLE DE LYON

DIRECTION DES RESSOURCES HUMAINES 20 RUE DU LAC CS33569
69505 LYON CEDEX 03

Lieu de travail : LYON CEDEX 03

Poste à pourvoir le : Dès que possible

Date limite de candidature : 09/01/2023

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

Nombre de postes : 1

Détails de l'offre

Famille de métiers : Non précisé

Grade(s) recherché(s) : Adjoint technique principal de 1ère classe

Adjoint technique principal de 2ème classe

Adjoint technique

Métier(s) : Cuisinier ou cuisinière

Temps de travail : Temps complet, 1607 heures annuelles

Descriptif de l'emploi :

CHEF DE CUISINE (H/F)

LA DÉLÉGATION SOLIDARITÉS, HABITAT ET ÉDUCATION, TERRITOIRE LES PORTES DU SUD, MAISON DE LA MÉTROPOLE DE LYON - SAINT-FONS, SERVICE RESSOURCES ET MOYENS, COLLÈGE FRÉDÉRIC MISTRA

Missions / conditions d'exercice :

La délégation solidarités, habitat et éducation place les usagers au coeur de son action et met en oeuvre les politiques publiques sociales et médico-sociales sur l'ensemble de la Métropole de Lyon dotée de sites de proximité : les Maisons de la Métropole de Lyon (MDML). Elles sont des lieux d'accueil et d'accompagnement dans les domaines de la protection de l'enfance, de la protection maternelle et infantile, du handicap, des personnes âgées, de l'insertion et de l'éducation. En effet, la Métropole de Lyon assure la construction, le fonctionnement, l'entretien et le service de restauration de 79 collèges situés sur son territoire. La restauration scolaire des collèges représente un enjeu essentiel au travers du bien-être, de la santé et de l'éducation au goût. Elle permet de proposer aux collégiens des repas diversifiés et équilibrés. En tant qu'agent appartenant à la communauté éducative de l'établissement, le chef de cuisine assure et supervise la préparation et le service des repas. Il est garant de la qualité des plats proposés. Il commande les denrées pour ses préparations et coordonne le personnel travaillant en cuisine. Par ailleurs, il contribue à la mise en oeuvre des orientations de la Métropole de Lyon en matière de restauration scolaire (produits frais, de saison, bio, locaux, menus et plats végétariens, lutte contre le gaspillage alimentaire, gestion des déchets...).

VOS MISSIONS :

- assurer la préparation, le dressage et la distribution du service en encadrant et animant son équipe : organiser et coordonner les différentes étapes de la production ; appliquer des recettes conformément aux fiches techniques ; mettre en oeuvre des techniques culinaires les plus adaptées aux produits ; contrôler la qualité de la production, vérifier et rectifier les assaisonnements ; assurer les cuissons minutes diverses ; assurer le ravitaillement ; remettre en température en flux tendu en conservant la qualité organoleptique des plats servis ; superviser et s'assurer du bon déroulement du service ; assurer la mise en valeur des plats (présentation, décoration...) ; gérer les excédents de manière à réduire au maximum le gaspillage alimentaire et assurer le débarrassage,
- être le garant des procédures d'hygiène et de sécurité alimentaire, s'assurer de la bonne application du PMS et effectuer les mises à jour nécessaires, assurer la traçabilité complète des aliments et des phases de production ; prélever et conserver les plats témoins ; contrôler le nettoyage du matériel, des locaux et des équipements ; veiller au bon affichage réglementaire ; identifier les non-conformités et établir les actions correctives,
- assurer la gestion des stocks, des menus, des commandes et l'entretien des équipements ; réaliser les menus sur une période de 7 semaines en veillant au respect de l'équilibre alimentaire (plan alimentaire) ; procéder à l'établissement des listes de commandes des denrées en privilégiant les produits bio ou de qualité, de saison, de proximité, les protéines végétales conformément à la loi Egalim et aux orientations métropolitaines ; suivre et maîtriser le coût de fabrication des repas ; gérer les stocks alimentaires et produits d'entretien ; réaliser régulièrement des inventaires et contrôler le rangement des stocks ; identifier et signaler les manques et dysfonctionnements des matériels et équipements,
- superviser le restaurant scolaire : veiller au bon déroulement du service ; gérer les conflits éventuels des agents de cuisine ; assurer l'accueil physique des élèves et des commensaux sur la ligne de distribution et en salle ; assurer une communication auprès des demi-pensionnaires,
- participer aux réunions liées à l'expérimentation des régies exemplaires ou toute autre réunion liée à la restauration (commission menu, commissions restauration...).

Profils recherchés :

VOS CONNAISSANCES ET COMPETENCES :

- diplôme de niveau 3 (CAP cuisine) exigé et 2 ans d'expérience minimum sur un poste similaire en restauration collective,
- formation HACCP ; Plan de Maitrise Sanitaire (PMS), habilitation électrique (non électricien), gestes et postures, sécurité incendie, premiers secours,
- maîtrise les différentes techniques de cuisson,
- connaissance et capacité à mettre en pratique la théorie, la réglementation, les techniques, les procédures en matière de règles d'hygiène de la restauration collective, gestes et postures adaptés...,
- connaissances en matière d'hygiène alimentaire, diététique, cuisine de produits frais et circuits courts...,
- maîtrise des outils informatiques (pack Office, Easyls),
- capacité à utiliser des logiciels métiers : logiciel de gestion des stocks,
- capacité à s'adapter à son public,
- capacité d'organisation,
- capacité à créer des conditions de motivation,
- capacité à rendre compte à sa hiérarchie,
- permis B.

VOS APTITUDES ET QUALITES :

- capacité de travail en équipe,

- rigueur,
- créativité et esprit d'initiative,
- capacité à traiter des informations.

CONDITIONS DE TRAVAIL :

- lieu : collège Frédéric Mistral, 96 Chemin sous le Fort, 69320 Feyzin,
- temps de travail : Horaires pour l'année en cours : lundi, mardi et jeudi : 6h00/11h00 - 11h30/15h30 ; mercredi : 6h00/10h30 ; vendredi : 6h00/11h00 - 11h30/15h00 - déplacements : ponctuels,
- conditions d'exercices : port obligatoire des vêtements de travail et des équipements de protection individuelle fournis par la collectivité.

Contact

Lien de candidature : <https://www.grandlyon.com>

Informations complémentaires :

Adressez votre lettre de candidature accompagnée d'un curriculum vitæ avant le 09/01/2023 directement en ligne, sur le site <https://www.grandlyon.com/> en indiquant la référence du poste : 2022-8266.

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.