



Chef Cuisinier/e collèège Lons Briand H/F

Engagé en faveur de l'égalité des droits et des chances, le Département du Jura souhaite prévenir les discriminations et promouvoir la diversité.

Résidence administrative : Lons-le-Saunier

DÉFINITION DU POSTE

◆ MISSION, CADRE ET CONTEXTE DU POSTE

Placé/e sous l'autorité hiérarchique du gestionnaire du collèège, le chef-cuisine travaille au sein du collèège, il/elle est chargé/e de la fabrication des plats à partir des produits fournis par le gestionnaire, dans le respect des règles d'hygiène de la restauration collective et du plan national nutrition santé (PNNS).

◆ ACTIVITES

Activités Principales

Animer, organiser le travail de l'équipe
Confectionner des menus via PNNS 2 et GEMRCN en lien avec l'équipe de l'administration
Cuisiner des produits frais dès que possible
Entretien courant et rangement du matériel utilisé
Gérer et suivre des commandes d'approvisionnement, de fournitures, et suivre des stocks
Nettoyer les matériels et locaux conformément au plan de nettoyage
Participer au service
Participer aux actions de développement durable existantes et à venir (gaspillage alimentaire, bio, etc..)
Participer aux projets en lien avec la restauration
Participer à l'entretien du service de restauration
Préparer, produire et valoriser les préparations culinaires
Suivre le plan de maîtrise sanitaire, Contrôler et vérifier l'HACCP, mettre à jour le plan de maîtrise sanitaire

Activités spécifiques et secondaires

Former des personnels et des stagiaires
Organiser des repas thématiques en lien avec des projets pédagogiques selon la demande de l'équipe de l'administration
Préparer de buffets
Trier et évacuer les déchets courants

PROFIL DU CANDIDAT

◆ CADRE STATUTAIRE

Contractuel catégorie C - Filière Technique

◆ PRÉREQUIS

CAP Cuisine
Expérience en restauration collective souhaitée

SPECIFICITÉS DU POSTE

◆ CONDITIONS D'EXERCICE ET MOYENS TECHNIQUES

- Relais fonctionnel de la hiérarchie
- D'une manière générale, les conditions d'exercice sont liées au mode d'organisation de la production :

- restauration directe ou différée, liaison chaude ou froide, travail au sein de l'unité de production,
- Respecter impérativement les délais de fabrication
 - Station debout prolongée, manutention de charges et expositions fréquentes à la chaleur, au froid ou au bruit
 - Respect de l'hygiène
 - Identifier et analyser les conditions d'exercice dans son périmètre d'intervention, appliquer les consignes de sécurité
 - Prendre en compte les réglementations relatives à l'élaboration des menus (ex : PNNS) et à l'organisation du travail en cuisine (hygiène et sécurité)
 - Nombreux déplacements à l'intérieur du lieu d'intervention ou sur plusieurs lieux différents
 - Travail en équipe
 - Manipulation de produits dangereux
 - Contrôle par les laboratoires et les services vétérinaires selon la réglementation en vigueur

◆ SECURITÉ SANTÉ ET CONDITIONS DE TRAVAIL

- Identification et analyse des conditions d'exercice et respect des dispositifs de prévention et consignes de sécurité
 - Garant du respect des règles de sécurité dans le stockage des matériels et produits dangereux ou polluants
- Bruit
Manutentions manuelles de charges
Postures pénibles
Températures extrêmes

COMPÉTENCES TECHNIQUES ET QUALITÉS REQUISES

Procédures de passation de commandes et de suivi comptable des stocks
Sens du travail en équipe
Sens du relationnel
Outlook
Discrétion et confidentialité
Esprit d'initiative et force de proposition
Procédure hygiène, sécurité, santé et prévention
Gestes et postures liés au port de charge
Fonctionnement et maintenance des matériels et des locaux
Savoir évaluer la qualité des produits
Rigueur
Anticipation et réactivité
Sens de l'organisation
Autonomie
Polyvalence
Environnement professionnel et fonctionnement de l'établissement scolaire
Presto

CONTACT

Les candidatures sont à adresser à :
Monsieur le Président du Conseil départemental
17, rue Rouget de Lisle
39039 Lons le Saunier Cedex
ou par mail : rh@jura.fr
Tél : 03 84 87 42 90

*Nous vous rappelons que 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 statut général des fonctionnaires, la Loi du 26 janvier 1984 portant statut général des fonctionnaires territoriaux et le décret régissant le cadre d'emplois correspondant. Nous vous rappelons toutefois, qu'à titre dérogatoire, **les candidats reconnus travailleurs handicapés peuvent accéder à cet emploi par voie contractuelle***