



**Ju  
ra**  
LE DÉPARTEMENT

## Chef/fe de cuisine Saint Laurent 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.**

Le Département du Jura (1300 agents permanents, 365,6 millions d'euros de budget) recrute pour sa Direction Education Culture Vie Associative, Service Education, **un/e Chef de Cuisine H/F** à temps complet.

Pour les agents travaillant au sein du Département du Jura : les candidatures sont à adresser à la Direction des Ressources Humaines, sous couvert.

Pour les candidats ne travaillant pas au sein du Département du Jura : les candidatures sont à adresser à :

**Monsieur le Président du Département du Jura**

**Direction des Ressources Humaines**

**17, Rue Rouget de Lisle – 39039 Lons-le-Saunier cedex**

**ou à l'adresse mail suivante : [postulerenligne@jura.fr](mailto:postulerenligne@jura.fr)**

**avec pour objet du mail : NOM Prénom – Chef/fe de cuisine Saint Laurent – Titulaire ou Non-titulaire**

Pour les agents titulaires de la fonction publique: les candidatures doivent obligatoirement être accompagnées des deux dernières évaluations professionnelles et du dernier arrêté de situation administrative

**Date limite d'envoi des candidatures : 3 mai 2024**

**Résidence administrative : Collège Louis Bouvier – Saint Laurent en Grandvaux**

### DÉFINITION DU POSTE

#### ◆ MISSION, CADRE ET CONTEXTE DU POSTE

Placé/e sous l'autorité hiérarchique du gestionnaire du collège, le/la chef/fe de cuisine travaille au sein du collège. Il/elle est chargé/e de réaliser, valoriser et distribuer des préparations culinaires, gérer les approvisionnements et les stockages des produits et denrées, d'organiser le travail et la production au sein de la cuisine dans le respect des règles en vigueur. **Etablissement classé E3D niveau 2.**

#### ◆ ACTIVITÉS

- **Organiser le travail et la production au sein de la cuisine dans le respect des règles en vigueur pour le repas du midi**
  - Diriger le personnel de cuisine et répartir les tâches de travail dans toutes les activités de la ½ pension de la livraison, production, plonge, nettoyage des locaux de production et du réfectoire.
  - Superviser, conseiller,
  - Appliquer et faire appliquer les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire,
  - Expliquer les consignes de sécurité au travail et les faire appliquer,
  - Evaluer la valeur professionnelle des agents en cuisine.
- **Réaliser, valoriser et distribuer des préparations culinaires**
  - Réaliser les plats et recettes à partir de fiches techniques et contrôler la qualité sanitaire et gustative des préparations. Cuisiner des plats frais autant que possible,
  - Réaliser l'assemblage et le dressage des hors-d'œuvre et des desserts,
  - Participer au service,
  - Rechercher et mettre en œuvre de nouveaux plats, nouvelles denrées ou procédés de fabrication permettant d'améliorer la prestation,
  - Réaliser des fiches techniques,

- Participer aux projets en lien avec la restauration,
- Participer à l'élaboration des menus via PNNS 2 et GEMRCN en lien avec l'équipe de direction,
- Participer aux actions de développement durable existantes et à venir (gaspillage alimentaire, bio, produits de qualité, tri, menu végétarien, etc),
- Participer à la réalisation du Plan de Maîtrise Sanitaire,
- Appliquer, suivre et mettre à jour le Plan de Maîtrise Sanitaire.

- **Gérer les approvisionnements et stockages des produits et denrées**

- Elaborer une liste prévisionnelle de produits nécessaires à la réalisation des plats,
- Contrôler l'approvisionnement et la gestion des stocks des produits alimentaires,
- Préparer, passer et suivre les commandes en fonction des menus établis et du budget du service restauration,
- Réceptionner les livraisons de produits alimentaires et contrôler leur conformité (qualité, quantité, température),
- Déterminer les besoins et conseiller sur les produits et matériels à acquérir,
- Contrôler le rangement et le stockage des produits et matériels en fonction des consignes de législation en vigueur.

- **Entretien**

- Etre garant de l'application du Plan de Maîtrise Sanitaire,
- Entretien, nettoyer et ranger les matériels, équipements et locaux utilisés : vérifier le bon fonctionnement du matériel,
- Vérifier la désinfection quotidienne de la cuisine et du matériel de cuisson,
- Trier et évacuer les déchets, participer au compostage,
- Appliquer les techniques et principes d'hygiène en restauration collective et rendre compte au gestionnaire des anomalies rencontrées.

- **Activités secondaires**

- Accueillir et former des personnels et des stagiaires,
- Organiser la réalisation de repas de secours pour pallier sa propre absence et l'absence du second,
- Préparer les réceptions et pots (Conseil d'Administration,...).

## PROFIL DU CANDIDAT

### ◆ CADRE STATUTAIRE

- Catégorie C – Filière Technique,
- Recrutement par liste d'aptitude, par voie de mutation ou détachement ou à défaut par voie contractuelle.

### ◆ PRÉREQUIS

- CAP Cuisine,

## SPÉCIFICITÉS DU POSTE

### ◆ CONDITIONS D'EXERCICE ET MOYENS TECHNIQUES

- Être le Relais fonctionnel de la hiérarchie : le cuisinier est en relation avec l'ensemble des agents du service de restauration, des agents de l'établissement et du gestionnaire de l'établissement notamment sur tous les aspects d'achats et de gestion des stocks. Il/elle est en contact quotidien avec les élèves,
- Respecter impérativement les délais de fabrication,
- Respect des normes et procédures d'hygiène alimentaire,
- 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),
- Travail en équipe,
- Port de vêtements professionnels adaptés (EPI); manipulation de produits dangereux,
- Contrôle par les laboratoires et les services vétérinaires selon la réglementation en vigueur,
- Horaires : 6h-11h15 / 11h45-16h30 lundi, 14h30 mardi, mercredi, jeudi et 14h vendredi - susceptibles d'évolution en fonction des contraintes et nécessités de service,

- L'activité peut s'exercer en présence des usagers ou en dehors des heures de travail de l'établissement concerné.

#### ◆ SÉCURITÉ SANTÉ ET CONDITIONS DE TRAVAIL

- Pénibilité physique : station debout prolongée, port de charges, milieu bruyant, exposition à la chaleur, au froid et à l'humidité,
- Autonomie sur le poste. Responsabilité dans l'utilisation du matériel,
- 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.

### COMPÉTENCES TECHNIQUES ET QUALITÉS REQUISES

#### ◆ COMPÉTENCES TECHNIQUES

- Maîtriser les attentes et les besoins nutritionnels des rationnaires,
- Avoir des connaissances générales des modes de conservation et des règles de déstockage,
- Maîtriser les techniques culinaires (gammes de produits, modes de cuisson...),
- Savoir préparer des produits et réaliser et présenter des plats,
- Connaître les procédures de passation des commandes,
- Connaître les applications informatiques de gestion des stocks, PRESTO, messagerie électronique,
- Maîtriser les procédures et autocontrôles mis en place dans le cadre de la méthode HACCP,
- Maîtriser les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire, santé et prévention,
- Connaître les risques professionnels propres à la restauration collective ainsi que les normes techniques et de sécurité,
- Connaître les notions de base concernant les allergies,
- Connaître les principes de nettoyage et de désinfection,
- Connaître les techniques de manutention, d'utilisation et de maintenance des matériels, machines et locaux,
- Savoir animer et diriger une équipe.

#### ◆ QUALITÉS

- Aptitude à la communication,
- Sens du travail en équipe,
- Esprit d'initiative et force de proposition,
- Être ponctuel et assidu,
- Être organisé et méthodique,
- Être capable de s'adapter aux changements de rythme dans le travail quotidien, polyvalence,
- Être rigoureux (notamment dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité alimentaire),
- Être efficace, réactif et créatif,
- Être discret, respecter la confidentialité.

### SALAIRE ET AVANTAGES

- Traitement indiciaire + régime indemnitaire
- Prestations d'action sociale (chèques vacances, tickets restaurant...)
- Crèche du personnel à Lons-le-Saunier
- Amicale du personnel

#### **Nota Bene :**

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.**

Le Département du Jura collecte et exploite des données personnelles vous concernant. La finalité est le traitement de votre candidature. Votre CV et votre lettre de motivation ne sont traités que par les agents habilités du fait de leur mission « recrutement ».

Vos données seront conservées selon les prescriptions du code du patrimoine et des Archives départementales du Jura.

Vous disposez d'un droit d'accès, d'information et de rectification à l'égard de vos données que vous pouvez exercer par courrier à Monsieur le Président du Conseil départemental, à l'attention du Délégué à la protection des données, 17 rue Rouget de Lisle, 39039 LONS-LE-SAUNIER.