

## CHEF/FE DE CUISINE – COLLÈGE RENÉ CASSIN

### Description

### Le département

#### NOS PRIORITÉS

- Réaliser notre projet d'administration « Loir-et-Cher en action »
- Mettre en œuvre notre agenda 2030 pour répondre aux enjeux environnementaux et sociétaux
- Renforcer l'attractivité du territoire
- Encourager la solidarité entre 1700 collaborateurs
- Accéder à la formation professionnelle
- Offrir une évolution professionnelle
- Développer des initiatives et des projets
- Favoriser la qualité de vie au travail

#### NOS PLUS

- Possibilité de participer à des projets transversaux
- Communication interne interactive
- Équilibre des temps de vie et de travail (compte épargne temps, télétravail)
- Avantages sociaux: prévoyance, chèques vacances, participation mutuelle, comité des œuvres sociales
- 85 métiers dans ces secteurs: social, technique, culturel, sportif, administratif, management

### Votre défi

## Votre défi

**Offrir aux collégiens du Loir-et-Cher une restauration durable et de qualité.**

### Votre rôle

- Assurer la restauration scolaire de l'établissement pour près de 363 convives

- Diriger, coordonner et animer les agents à la restauration scolaire
- Assurer la responsabilité de l'hygiène et de la sécurité alimentaire
- Missions ponctuelles

## **Vos activités au quotidien**

### ***Manager Fonctionnel***

- Diriger, coordonner et animer l'équipe de cuisine,

### ***Gestions des commandes et des stocks***

- Conseiller sur les produits et les matériels à acquérir,
- Préparer les commandes de denrées alimentaires avec la secrétaire générale

### ***Restauration***

- Réaliser les menus en respectant le plan alimentaire départemental,
- Fabriquer les repas à partir des fiches techniques,
- Élaborer les préparations chaudes, les sauces ...,
- Surveiller la cuisson des plats,
- Vérifier les préparations culinaires et veiller à la présentation des mets,

### ***Hygiène et sécurité***

- Être garant de la sécurité alimentaire,

### ***Club des cuisiniers***

- Participer au clubs des cuisiniers

### ***Missions ponctuelles***

- Remplacer en cas d'absence chef/second dans un autre établissement

## **Votre cadre de travail**

- Équipe de 9 personnes au sein du collège
- Temps plein avec un emploi du temps annualisé (vacances scolaires)
- Horaires de travail : lundi, mardi, jeudi, vendredi : 6h30/11h – 11h30/16h
- Rémunération indicative de **29K€** selon grade et expérience

## Vos atouts

## Vos atouts

- Être titulaire d'un diplôme CAP en cuisine ou bac pro, ou être titulaire d'un poste de chef de cuisine dans un EPLE (5 ans d'ancienneté minimum).
- Règles d'hygiène et de sécurité / Méthode HACCP
- Protocole d'utilisation des matériels et produits d'entretien
- Règles de gestion des stocks alimentaires
- Techniques de management
- Outil informatique
- Poste catégorie C

[Candidater](#)