CHEF DE CUISINE- H/F – Collège Jean Rostand à Lamotte-Beuvron

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
- 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 320 convives
- Diriger, coordonner et animer les agents de la restauration scolaire

- Assurer la responsabilité de l’hygiène et de la sécurité alimentaire
- Missions ponctuelles

Vos activités au quotidien

Management fonctionnel

- Diriger, coordonner et animer l’équipe de cuisine

Gestion 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 aux clubs des cuisiniers

Missions ponctuelles

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

Votre cadre de travail

- Équipe de 10 personnes au sein du collège
- Temps complet avec un emploi du temps annualisé (vacances scolaires)
- Horaires de travail : lundi, mardi, jeudi et vendredi : 6h30/11h – 11h30/16h (pause méridienne de 30 minutes) / Mercredi : 7h30/11h00
- Poste de catégorie C, agent de maîtrise
- Rémunération indicative de **29K€** selon grade et expérience
- Poste à pourvoir pour la rentrée 2026

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 (gestion de l’outil métier)
- Permis B (boîte manuelle)

Clôture des candidatures : 30/11/2026

Postuler