

Conseil départemental de la Somme

Profil de poste

Intitulé de la fonction : Chef de cuisine

Statut : Filière technique – Catégorie C - Cadre d'emploi des adjoints techniques principaux de 2^{ème} et de 1^{ère} classe des établissements d'enseignement et des agents de maîtrise

Mission principale :

Sous l'autorité hiérarchique du Président du Conseil départemental de la Somme et l'autorité fonctionnelle du chef d'établissement et du gestionnaire, le ou la chef de cuisine a la responsabilité du bon déroulement de la préparation, dans le respect des normes d'hygiène et de sécurité, des repas servis au sein du restaurant scolaire. Dans ce cadre, il ou elle conçoit des menus équilibrés et adaptés pour les élèves et les commensaux, organise la planification et la coordination du travail au sein de l'équipe de restauration auquel il ou elle prend part, gère les stocks de matériel et de produits alimentaires. Il ou elle est force de proposition dans l'amélioration des menus.

Localisation du poste : Collège BOIS L'EAU à BERNAVILLE

Groupe de fonctions IFSE : Groupe 1C5f ou 2c5f

Missions et activités :

Conception des menus

- mettre en application le plan national de l'alimentation
- concevoir, et proposer au gestionnaire, la composition des menus en tenant compte des coûts, de la saison et de la disponibilité des produits, de l'équilibre alimentaire et diététique correspondant à la tranche d'âge des élèves ainsi que de leurs goûts
- proposer des axes d'ajustement et d'amélioration des menus
- réaliser et élaborer de nouvelles recettes
- rédiger les fiches techniques des préparations culinaires
- mener une veille régulière sur l'évolution des valeurs nutritionnelles et diététiques des produits alimentaires et apporter un conseil technique au chef d'établissement ou au gestionnaire dans le choix des produits
- réaliser les animations relatives au goût et à l'équilibre alimentaire

Mise en œuvre des procédures HACCP

- mettre en place le plan de maîtrise sanitaire, assurer son suivi et former les agents à la méthode HACCP
- assurer le contrôle de la zone de production ainsi que des chambres froides tous les matins et garantir la conformité des manipulations et du rangement des matières premières
- assurer le contrôle de la tenue des auto contrôles
- élaborer et mettre en place les outils de maîtrise de l'hygiène et de la qualité ou mettre en place les outils proposés par la collectivité
- assurer la vérification de la pertinence des procédures et de leur respect
- s'assurer de la formation des personnels et proposer les formations nécessaires
- veiller à la conformité de la tenue vestimentaire des agents
- organiser et assurer le suivi de l'archivage documentaire
- assurer le traitement des non-conformités auprès des fournisseurs, des consommateurs

- mettre en place un tableau de bord qualité et en assurer le suivi ou mettre en place les outils proposés par la collectivité

Coordination du service de restauration et des membres de l'équipe

- organiser et répartir les activités au sein de l'équipe de cuisine, coordonner la préparation des plats, desserts et pâtisseries, dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité en vigueur et des délais impartis
- coordonner la distribution des plats chauds et froids pendant le service
- veiller et participer à la propreté des locaux de la cuisine, de stockage et de rangement (frigos, congélateurs...)
- veiller et participer au bon entretien des matériels, mobiliers, machines et locaux de cuisine
- proposer, au chef d'établissement ou au gestionnaire, des ajustements et des évolutions garantissant l'optimisation de l'organisation de travail et des coûts
- animer et coordonner, en lien avec l'équipe, une réflexion sur les pratiques professionnelles
- former les agents de l'équipe aux techniques de base et à l'utilisation des matériels professionnels
- accompagner la mise en œuvre des évolutions en termes de pratiques professionnelles auprès des agents et proposer des plans de formation
- informer le supérieur hiérarchique des anomalies et dégradations constatées, des difficultés rencontrées, des dysfonctionnements ayant une incidence sur le service de restauration, des éléments d'appréciation de l'équipe, ou des besoins divers liés à la fonction
- contribuer à la sensibilisation des élèves au respect de la propreté et des locaux

Préparation et distribution des repas

- préparer et mettre en place les produits et matériels de cuisine nécessaires à la confection des plats
- procéder à la préparation des plats, desserts et pâtisseries, dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité en vigueur et des délais impartis
- assurer la distribution des plats chauds et froids pendant le service
- conseiller les convives en matière d'équilibre alimentaire
- participer au tri et à l'évacuation des déchets en vue de leur valorisation, dans le respect de la réglementation.

Participation à la gestion des stocks

- prévoir les besoins de réapprovisionnement des stocks (alimentaires, et produits d'entretien dévolus au service de restauration) en lien avec le gestionnaire du collège et apporter conseil dans le choix des produits et matériels à acquérir
- veiller au respect des dates de péremption des produits alimentaires et procéder au déstockage des produits périmés
- préparer les bons de commande pour le réapprovisionnement des denrées
- assurer la réception des marchandises et matériels, contrôler le bon de livraison et la facture et vérifier la conformité des produits en termes de sécurité alimentaire
- assurer le rangement rationnel des produits et matériels au sein de la réserve conformément aux normes de conservation et de sécurité alimentaire
- assurer la conservation des produits et garantir l'entretien des locaux du magasin
- établir les documents types destinés au suivi des entrées et des sorties des produits du magasin et suivre l'emploi et la destination des produits
- participer, en lien avec le chef d'établissement ou le gestionnaire, à l'élaboration du budget et au contrôle de l'état de consommation des crédits alloués à la restauration des élèves

Mise en application les projets du département en matière de restauration

- Participer, en commun avec le gestionnaire et l'équipe, à la lutte contre le gaspillage alimentaire
- Privilégier les circuits courts pour les approvisionnements alimentaires

Participation aux projets pédagogiques de l'équipe éducative

Polyvalence au sein de l'équipe de restauration du collège

Environnement du poste :

Situation relationnelle du poste :

Relations hiérarchiques : le ou la chef de cuisine est placé(e) sous l'autorité fonctionnelle du chef d'établissement et du gestionnaire qui fixe ses objectifs en lien avec la direction des collèges et du numérique éducatif, procède à son évaluation et définit, en concertation avec lui ou elle, son plan de formation. Il ou elle lui rend compte de façon régulière de son activité et des problématiques rencontrées.

Relations fonctionnelles :

Internes :

- avec le personnel du collège

Contraintes du poste :

- port de charges lourdes et chaudes
- manipulation de matériels tranchants
- travail en position debout

Compétences requises :

- CAP ou BEP cuisine ou bac pro restauration

Connaissances :

- maîtrise des techniques culinaires propres à la restauration collective
- maîtrise des techniques de préparation et de présentation culinaires
- connaissance des techniques de découpe des viandes
- connaissance des techniques de pâtisserie
- connaissance des propriétés physiques, nutritionnelles et diététiques des produits et aliments
- connaissance des techniques et normes de conservation, de reconditionnement et d'assemblage
- connaissance approfondie des principes et des normes d'hygiène générale et alimentaire de la démarche HACCP
- connaissance des règles de sécurité et des précautions d'emploi dans le maniement et la manipulation des produits et matériels de cuisine
- connaissance et usage de l'outil informatique, et d'un logiciel de gestion de stock, type « Presto » ou similaire

Aptitudes professionnelles :

- créativité
- force de proposition
- capacité d'organisation, d'animation, de coordination
- capacité d'anticipation et prévision

Comportements professionnels – motivations :

- sens de la qualité du service offert
- rigueur et méthode
- réactivité
- bon relationnel
- sens du travail en équipe
- comportement adapté au milieu scolaire

Avantages

Les agents du Département profitent d'une politique RH dynamique, innovante et stimulante :

- Développement et renforcement des compétences : Un plan de formation ambitieux et un accompagnement à la mobilité interne tout au long de la carrière
- Soutien financier : Régime indemnitaire, prime annuelle, titres-restaurant
- Déplacements : Forfait mobilité durable et participation aux frais de transport en commun (75% dont location de vélo et co-voiturage)
- Action Sociale : Accès aux prestations du CNAS (vacances, loisirs, billetterie) et à une Amicale du personnel, temps conviviaux (noël des enfants du personnel, vœux, village des agents...), accompagnement social et actions de prévention des risques professionnels
- Inclusion : Aides spécifiques et adaptation des postes de travail
- Santé : Contrats collectifs mutuelle et à la prévoyance avec participation de l'employeur, séances sport-santé et bâtiments équipés de salles de sport
- Équilibre : Télétravail et horaires flexibles pour concilier vie professionnelle et vie personnelle
- Conciergerie privée sur Amiens
- Déploiement d'actions pour améliorer continuellement la qualité de vie au travail, le travail en transversalité et en mode projet

Les candidatures (CV et lettre de motivation) doivent être transmises via le formulaire de candidature en ligne avant le 5 juin 2026.