

Le Département de la Gironde recrute un.e
Chef.fe cuisinier.ère
à pourvoir au
Collège CASTILLON Aliénor d'Aquitaine
Direction de l'Education et des Collèges
Direction Générale Adjointe chargée de la Citoyenneté (DGAC)

Catégorie C – Filière Technique – Cadre d'emplois des Adjointes techniques territoriales ou des Agents de maîtrise territoriales / ATTEE

Contexte et définition du poste :

La Gironde est le plus vaste département de France. C'est un territoire attractif qui connaît un très grand dynamisme démographique avec une augmentation annuelle de population de plus de 20 000 habitant.e.s. C'est le premier département viticole et le deuxième département forestier de France. C'est un territoire riche et diversifié (de l'estuaire de la Gironde au bassin d'Arcachon, de la dune du Pilat au terroir Sud-Girondin...). La Gironde représente un patrimoine remarquable avec Bordeaux et de nombreux sites inscrits au patrimoine mondial Unesco comme le Phare de Cordouan.

Dans le respect des règles HACCP, planifie et contrôle les productions d'une unité centrale, de plusieurs unités de fabrication ou d'une seule unité de fabrication. Dirige et coordonne l'équipe de cuisine. Participe aux activités de remise en état des locaux et des matériels. Participe à la production et fabrication des plats.

Lieu de travail : Collège Aliénor d'Aquitaine - 325 RUE JEAN MONNET 33350 CASTILLON LA BATAILLE

Des formations peuvent être mises en place au moment de la prise de fonction.

Comment postuler ...

Les agents intéressés par ce poste doivent faire acte de candidature en joignant :

- un curriculum vitae
- une lettre de motivation
- le dernier arrêté statutaire (pour les titulaires)
- le dernier bulletin de salaire **ainsi que celui de décembre dernier**
- pour les lauréats, joindre l'attestation de réussite au concours et l'attestation d'inscription sur liste d'aptitude

NB – tout dossier incomplet ne sera pas pris en compte.

AU PLUS TARD LE 01 MAI 2024

Par le formulaire "répondre à l'offre"

dans la rubrique emploi de notre site internet gironde.fr : <https://www.gironde.fr/offres-d-emploi>

→ Ci-après la fiche de poste complète (rattachement, activités et compétences)

Cette fiche de poste peut évoluer en fonction des besoins de service

Intitulé du poste	Chef.fe cuisinier.ère		
Document soumis au CTP du			
Date de création de la fiche :		Date de modification de la fiche :	

1 - CADRE GENERAL DU POSTE				
Métier d'appartenance du poste	<input type="text" value="Chef cuisinier"/>			
Domaine d'activité	Services à la population			
Famille Professionnelle	Restauration collective			
Définition du métier de rattachement	Dans le respect des règles HACCP, planifie et contrôle les productions d'une unité centrale, de plusieurs unités de fabrication ou d'une seule unité de fabrication. Dirige et coordonne l'équipe de cuisine. Participe aux activités de remise en état des locaux et des matériels. Participe à la production et fabrique des plats.			
Définition du poste	Dans le respect des règles HACCP, planifie et contrôle les productions d'une unité centrale, de plusieurs unités de fabrication ou d'une seule unité de fabrication. Dirige et coordonne l'équipe de cuisine. Participe aux activités de remise en état des locaux et des matériels. Participe à la production et fabrique des plats.			
Cadre statutaire	Filière	Catégorie	Cadre d'emplois	Grade
	Technique	C	Adjoints techniques territoriaux / Agents de maîtrise territoriaux ATTEE	
Rattachement du poste	Rattachement			
	Direction Générale Adjointe (DGA) :		DGA CHARGEE DE LA CITOYENNETE	
	Direction :		DIRECTION DE L'EDUCATION ET DES COLLEGES	
	Service ou autre structure :			
	Bureau ou autre structure :		COLLEGE CASTILLON ALIENOR D'AQUITAINE	
	Résidence administrative :			
Intitulé du poste occupé par le hiérarchique N+1 :		Chef.fe du service moyens humains des collèges		
Fonction d'encadrement (*)	OUI	X	NON	
	Nombre d'agents encadrés :			
	R.I.C.E : cadre réservé à la DRH			
	Niv.1	Niv.2	Niv.3	Niv.4
Durée hebdomadaire de travail lié au poste et quotité du poste (*)	Temps complet :	Temps non complet(Quotité) :	Horaires spécifiques :	
	X		Nbre d'heures :	

(*) mettre une "X" selon le choix et/ou apporter les précisions demandées

2 – ACTIVITES

	Activités du métier de rattachement	Reprendre et décrire, au niveau du poste, au minimum 4 activités du métier de rattachement [mentionner par NEANT les activités non reprises]
Activités "principales" issues du métier de rattachement	Gérer et suivre le stock des produits alimentaires et des matériels	Gérer et suivre le stock des produits alimentaires et des matériels
	Organiser la production, l'allotissement et la distribution en fonction des besoins dans le respect des engagements qualité du service restauration	Organiser la production, l'allotissement et la distribution en fonction des besoins dans le respect des engagements qualité du service restauration
	Participer à la réalisation des menus, à la sélection des produits, à l'élaboration du plan alimentaire et rédiger les fiches techniques des préparations culinaires	Participer à la réalisation des menus, à la sélection des produits, à l'élaboration du plan alimentaire et rédiger les fiches techniques des préparations culinaires
	Participer aux activités de remise en état des locaux et des matériels et à la production et fabrication des plats	Participer aux activités de remise en état des locaux et des matériels et à la production et fabrication des plats
	Répartir et coordonner les activités des personnels de cuisine	Répartir et coordonner les activités des personnels de cuisine
	Respecter et suivre le budget dans le cadre de l'unité de fabrication en optimisant les coûts de production sous la responsabilité du gestionnaire	Respecter et suivre le budget dans le cadre de l'unité de fabrication en optimisant les coûts de production sous la responsabilité du gestionnaire
Autres activités du poste (de 0 à 6 autres activités en saisie libre)		

3 - COMPETENCES ASSOCIEES AUX ACTIVITES DU POSTE

	Compétences du métier de rattachement	Préciser, autant que nécessaire, au niveau du poste les savoirs et savoir-faire du métier de rattachement choisis	Niveau de compétences attendu sur le poste (menu déroulant)
Connaissances théoriques, générales, procédurales ou spécialisées (SAVOIRS) issues du métier de rattachement	Connaissance des propriétés physiques, nutritionnelles et diététiques des produits		Niveau 1 : doit savoir traiter les problèmes complexes, transférer son savoir (expertise)
	Connaissance des règles de gestion des stocks alimentaires et des règles de gestion d'un budget		Niveau 2 : doit maîtriser de façon autonome (maîtrise)
	Connaissance des règles de l'art culinaire propres à la restauration collective et la méthode HACCP		Niveau 1 : doit savoir traiter les problèmes complexes, transférer son savoir (expertise)
Savoirs pratiques techniques (SAVOIR-FAIRE) issues du métier de rattachement	Capacité à appliquer et à faire appliquer les normes d'hygiène alimentaires et culinaires et à engager les mesures correctives si nécessaire		Niveau 1 : doit savoir traiter les problèmes complexes, transférer son savoir (expertise)
	Capacité à diriger, à animer et à former l'équipe de cuisine		Niveau 2 : doit maîtriser de façon autonome (maîtrise)
	Capacité à organiser le travail pour respecter les délais		Niveau 2 : doit maîtriser de façon autonome (maîtrise)
Autres compétences du poste (de 0 à 6 autres compétences à sélectionner dans le référentiel compétences)	Autres savoirs et savoir-faire issus du référentiel de compétences	Précisions au niveau du poste	Niveau de compétences attendu sur le poste (menu déroulant)
	Capacité à respecter les délais de réalisation des préparations culinaires		Niveau 1 : doit savoir traiter les problèmes complexes, transférer son savoir (expertise)
	Capacité à réaliser et à gérer un inventaire des stocks de produits		Niveau 2 : doit maîtriser de façon autonome (maîtrise)
	Connaissance des techniques d'approvisionnement		Niveau 2 : doit maîtriser de façon autonome (maîtrise)
	Connaissance des règles de contrôle, de sécurité et de surveillance en vigueur au sein de la collectivité		Niveau 2 : doit maîtriser de façon autonome (maîtrise)

RENSEIGNEMENTS SUR POSTE VACANT OUVERT

A LA MOBILITE

CHEF.FE CUISINIER

POSTE SOUMIS A ENTRETIEN DE MOBILITE :

OUI **Eléments sur poste laissé vacant :**

COLLEGE : CASTILLON ALIENOR D'AQUITAINE

Intitulé du poste : CHEF.FE CUISINIER

Intitulé du métier : CHEF.FE CUISINIER

Poste vacant depuis le :

Date de prise de poste : 01/09/2024

Eléments sur poste à ouvrir :

EFFECTIF ELEVES : 421

NOMBRE DE DEMI PENSIONNAIRES : 302

Répartition des activités :

Production : **X**

Service : **X**

Magasinage : **X**

Encadrement : **X**

** cette répartition n'a pas de valeur contractuelle et peut être modifiée en cours d'année en fonction de l'organisation du collège*

Temps de travail : (hors vacances scolaires)

41 h 00 par semaine

Horaires entre 6h00 et 19h00 (suivant planning du collège) du Lundi au Vendredi

Contraintes particulières :

Poste logé : NON : **X** OUI

Caractéristiques du logement :

Encadrement d'une équipe :

NON : OUI **X**

AGENT

STATUT : Titulaire Contractuel depuis le :

COLLEGE ACTUEL :

NOM et Prénom :

Adresse personnelle :
.....

Code postal : Ville :

Tél : Mail :

Expériences professionnelles

2020 – 2021 : Collège Poste occupé :

2019 – 2020 : Collège Poste occupé :

2018 – 2019 : Collège Poste occupé :

2017 – 2018 : Collège Poste occupé :

2016 – 2017 : Collège Poste occupé :

Formations suivies au cours des 3 dernières années

2020 – 2021 :

2019 – 2020 :

2018 – 2019 :

Diplômes / habilitations

Situation

Permis B : OUI NON

Possède un véhicule : OUI NON

Votre poste actuel est-il aménagé pour tenir compte de vos restrictions éventuelles ?

OUI

NON

Contraintes éventuelles :

AGENT

STATUT : Titulaire Contractuel depuis le :

NOM et Prénom :

COLLEGE ACTUEL :

METIER ACTUEL :

Présentez ici vos motivations pour postuler à ce poste :