

Le Département de la Gironde recrute un.e  
**Cuisinier.ère**  
à pourvoir au  
Collège André Lahaye - Andernos  
Direction de l'Education et des Collèges  
Direction Générale Adjointe chargée de la Citoyenneté (DGAC)

*Catégorie C – Filière Technique – Cadre d'emplois des Adjoints techniques territoriaux / 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, fabrique des plats à partir des fiches techniques de la restauration collective. Participe aux activités d'entretien et de rangement des locaux et de matériel.

**Lieu de travail :** Collège André Lahaye - 1 Av. de l'Espérance - 33510 Andernos-les-Bains

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 1<sup>er</sup> JUIN 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*

<b>Intitulé du poste</b>	Cuisinier.ère		
<b>Document soumis au CTP du</b>			
<b>Date de création de la fiche :</b>		<b>Date de modification de la fiche :</b>	

1 - CADRE GENERAL DU POSTE				
<b>Métier d'appartenance du poste</b>	Cuisinier ▼			
<b>Domaine d'activité</b>	Services à la population			
<b>Famille Professionnelle</b>	Restauration collective			
<b>Définition du métier de rattachement</b>	Dans le respect des règles HACCP, fabrique des plats à partir des fiches techniques de la restauration collective. Participe aux activités d'entretien et de rangement des locaux et de matériel.			
<b>Définition du poste</b>	Dans le respect des règles HACCP, fabrique des plats à partir des fiches techniques de la restauration collective. Participe aux activités d'entretien et de rangement des locaux et de matériel.			
<b>Cadre statutaire</b>	<b>Filière</b>	<b>Catégorie</b>	<b>Cadre d'emplois</b>	<b>Grade</b>
	Technique	C	Adjointes techniques territoriaux / ATTEE	
<b>Rattachement du poste</b>	<b>Rattachement</b>			
	<b>Direction Générale Adjointe (DGA) :</b>		DGA CHARGÉE DE LA CITOYENNETÉ	
	<b>Direction :</b>		DIRECTION DE L'ÉDUCATION ET DES COLLÈGES	
	<b>Service ou autre structure :</b>			
	<b>Bureau ou autre structure :</b>		COLLEGE ANDRE LAHAYE	
	<b>Résidence administrative :</b>		Andernos	
	<b>Intitulé du poste occupé par le hiérarchique N+1 :</b>		Chef.fe du service moyens humains des collèges	
<b>Fonction d'encadrement (*)</b>	<b>OUI</b>		<b>NON</b>	<b>X</b>
	<b>Nombre d'agents encadrés :</b>			
	<b>R.I.C.E : cadre réservé à la DRH</b>			
	<b>Niv.1</b>	<b>Niv.2</b>	<b>Niv.3</b>	<b>Niv.4</b>
<b>Durée hebdomadaire de travail lié au poste et quotité du poste (*)</b>	<b>Temps complet :</b>	<b>Temps non complet (Quotité) :</b>	<b>Horaires spécifiques :</b>	
	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]
<b>Activités "principales" issues du métier de rattachement</b>	Vérifier, entretenir et nettoyer les matériels et locaux de cuisine	Vérifier, entretenir et nettoyer les matériels et locaux de cuisine
	Réaliser et valoriser les préparations culinaires	Réaliser et valoriser les préparations culinaires
	Participer à la rédaction des fiches techniques des préparations culinaires dans le respect du plan alimentaire	Participer à la rédaction des fiches techniques des préparations culinaires dans le respect du plan alimentaire
	Préparer les produits alimentaires adaptés aux élèves	Préparer les produits alimentaires adaptés aux élèves
	Gérer et suivre les stocks des produits alimentaires et des matériels	Gérer et suivre les stocks des produits alimentaires et des matériels
	Mettre en place, participer à la distribution des plats et préparer les matériels de cuisine	Mettre en place, participer à la distribution des plats et préparer les matériels de cuisine
<b>Autres activités du poste (de 0 à 6 autres activités en saisie libre)</b>		

## 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)
<b>Connaissances théoriques, générales, procédurales ou spécialisées (SAVOIRS) issues du métier de rattachement</b>	Connaissance des règles de l'art culinaire propres à la restauration collective et la méthode HACCP		Niveau 2 : doit maîtriser de façon autonome (maîtrise)
	Connaissance des techniques et règles de conservation, de reconditionnement et d'assemblage des produits alimentaires		Niveau 2 : doit maîtriser de façon autonome (maîtrise)
	Connaissance des propriétés physiques, nutritionnelles et diététiques des produits		Niveau 2 : doit maîtriser de façon autonome (maîtrise)
<b>Savoirs pratiques techniques (SAVOIR-FAIRE) issues du métier de rattachement</b>	Capacité à appliquer les normes d'hygiène alimentaire et culinaire		Niveau 1 : doit savoir traiter les problèmes complexes, transférer son savoir (expertise)
	Capacité à respecter les délais de réalisation des préparations culinaires		Niveau 1 : doit savoir traiter les problèmes complexes, transférer son savoir (expertise)
	Capacité à maintenir les locaux et matériels en conformité avec les normes d'hygiène et de sécurité		Niveau 1 : doit savoir traiter les problèmes complexes, transférer son savoir (expertise)
<b>Autres compétences du poste (de 0 à 6 autres compétences à sélectionner dans le référentiel compétences)</b>	<b>Autres savoirs et savoir-faire issus du référentiel de compétences</b>	<b>Précisions au niveau du poste</b>	<b>Niveau de compétences attendu sur le poste (menu déroulant)</b>
	Connaissance de la réglementation en hygiène alimentaire, en interprétation de résultats alimentaires, en méthode HACCP, en Plan de Maîtrise Sanitaire		Niveau 2 : doit maîtriser de façon autonome (maîtrise)

## RENSEIGNEMENTS SUR POSTE VACANT OUVERT

### A LA MOBILITE

### CUISINIER.E

POSTE SOUMIS A ENTRETIEN DE MOBILITE : OUI

#### Eléments sur poste laissé vacant :

COLLEGE : ANDERNOS ANDRE LAHAYE

Intitulé du poste : CUISINIER.E

Intitulé du métier : CUISINIER.E

Date de prise de poste : 01/09/2024

#### Eléments sur poste à ouvrir :

**EFFECTIF ELEVES:** 803

**NOMBRE DE DEMI PENSIONNAIRES :** 686

#### 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 :  OUI

Caractéristiques du logement :

**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**



**AGENT**

STATUT :      Titulaire                      Contractuel                      depuis le : .....

NOM et Prénom : .....

COLLEGE ACTUEL : .....

METIER ACTUEL : .....

**Présentez ici vos motivations pour postuler à ce poste :**