

CHEF DE CUISINE (H/F)



Titulaire ou Stagiairisation



Doulaincourt (52)



Fin de publicité : 27/07/2025

<p><u>Temps de travail et fondement juridique :</u></p>	<p><u>Rémunération brute mensuelle :</u> Adjoint technique territorial (catégorie C)</p>						
<p>Site : <i>Collège Jouffroy d'Abbans - 52270 Doulaincourt-Saucourt</i></p> <p>Temps de contrat : <i>Temps complet</i></p> <p>Fondement juridique : <i>Titulaire ou stagiairisation</i></p>	<table border="0"> <tr> <td>Echelon 1 :</td> <td>1 801,74 €</td> </tr> <tr> <td>R.I.F.S.E.E.P. :</td> <td>301 €</td> </tr> <tr> <td>Sujétion :</td> <td>xx €</td> </tr> </table> <p>« aucune sujétion applicable pour ces missions »</p> <p><i>Rémunération minimum basée sur la grille indiciaire. Dans le cas où vous seriez retenu, une fiche financière vous sera transmise.</i></p>	Echelon 1 :	1 801,74 €	R.I.F.S.E.E.P. :	301 €	Sujétion :	xx €
Echelon 1 :	1 801,74 €						
R.I.F.S.E.E.P. :	301 €						
Sujétion :	xx €						
<p><u>Missions du service – positionnement de l'agent :</u></p> <p>Sous l'autorité hiérarchique du président du conseil départemental et sous l'autorité fonctionnelle du chef d'établissement, vous participez aux activités ci-dessous et dirigez l'équipe de cuisine et en coordonnez l'activité.</p>							
<p><u>Tâches confiées :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Assurer et contrôler les commandes - Assurer la production de la restauration - Assurer le service des convives - Assurer l'encadrement et l'animation de l'équipe ainsi que la gestion informatique du service de restauration - Assurer la mise en place et le suivi de la méthode HACCP et du PMS - Assurer l'entretien des locaux du service de restauration - Repérer les dysfonctionnements organisationnels et matériels, les faire remonter à sa hiérarchie et proposer des solutions - Participer à la lutte contre le gaspillage alimentaire - Participer aux actions de promotion du Département - Les tâches pourront évoluer en fonction des besoins ponctuels du service. 							
<p><u>Profil recherché :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - BAC spécialité cuisine – formation HACCP – expérience de 2 ans minimum en management d'équipe. - Connaissance du cadre juridique et réglementaire (collectivité, hygiène...) - Connaissance technique en pratique culinaire - Appliquer les procédures et procédés définis dans le plan de maîtrise sanitaire - Technique d'organisation et de planification du travail - Technique de management et d'animation d'équipe - Technique de gestion des conflits - Connaissance de l'outil informatique de gestion d'un service de restauration - Force de proposition - Réactivité, gestion de l'imprévu - Capacité à travailler en équipe - Sens du contact - Respect du devoir de réserve, discrétion, disponibilité - Avoir des qualités relationnelles et d'animation d'équipe - Organisé, méthodique, rigueur 							
<p><u>Pourquoi nous rejoindre ?</u></p> <p>Les plus : association amicale, contrat de groupe, participation mutuelle, CNAS, prévoyance obligatoire.</p> <p>Organisation de travail : Travail sur 5 jours en moyenne, 40h00. Les congés se déroulent durant les vacances scolaires autour des permanences.</p> <p style="text-align: right;"><u>Comment candidater ?</u></p> <p style="text-align: right;"><i>Vous pouvez demander la fiche de poste complète et adresser votre candidature à contact.recrutement@haute-marne.fr</i></p> <p style="text-align: right;"><i>Lettre de motivation, curriculum vitae et recueil de consentement des données exigés.</i></p>							