

CHEF DE CUISINE (H/F)



Titulaire ou Stagiairisation



Wassy (52)



Fin de publicité : 05/03/2026

<u>Temps de travail et fondement juridique :</u>	<u>Rémunération brute mensuelle :</u> Adjoint technique territorial (catégorie C) (ouvert au agent de maîtrise)
Site : Collège Paul Claudel - 52130 Wassy	Echelon 1 : 1 801,74 € R.I.F.S.E.E.P. : 301 € Sujétion : 50 € « encadrement direct de 2 agents et plus »
Temps de contrat : Temps complet	
Fondement juridique : Titulaire ou stagiairisation	Rémunération minimum basée sur la grille indiciaire. Dans le cas où vous seriez retenu, une fiche financière vous sera transmise.

Missions du service – positionnement de l'agent :

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.

Tâches confiées :

- 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.

Profil recherché :

- 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

Pourquoi nous rejoindre ?

- Formation initiale et continue en interne - Perspectives de mobilité et évolution de carrière
- Remboursement partiel des frais de transports en commun domicile-travail
- Participation à la mutuelle santé et prévoyance santé
- Le Département de la Haute-Marne propose à ses agents l'accès au Label Team, un programme d'activités sportives et culturelles gratuites ou à participation financière, tout au long de l'année

Comment candidater ?

*Vous pouvez demander la fiche de poste complète et adresser votre candidature à contact.recrutement@haute-marne.fr
Lettre de motivation, curriculum vitae et recueil de consentement des données exigées.*