

CHEF DE CUISINE (H/F)



Titulaire ou Stagiairisation



Wassy (52)



Fin de publicité : 05/03/2026

<p><u>Temps de travail et fondement juridique :</u></p>	<p><u>Rémunération brute mensuelle :</u></p> <p>Adjoint technique territorial (catégorie C) (ouvert au agent de maîtrise)</p>
<p>Site : <i>Collège Paul Claudel - 52130 Wassy</i></p> <p>Temps de contrat : <i>Temps complet</i></p> <p>Fondement juridique : <i>Titulaire ou stagiairisation</i></p>	<p>Echelon 1 : 1 801,74 €</p> <p>R.I.F.S.E.E.P. : 301 €</p> <p>Sujétion : 50 €</p> <p>« encadrement direct de 2 agents et plus »</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>
<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> <ul style="list-style-type: none"> – 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 	
<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 Lettre de motivation, curriculum vitae et recueil de consentement des données exigés.</i></p>	