

## CHEF DE CUISINE (H/F)



**Titulaire ou Stagiairisation**



**Joinville (52)**



**Fin de publicité : 13/08/2026**

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p><b><u>Temps de travail et fondement juridique :</u></b></p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | <p><b><u>Rémunération brute mensuelle :</u></b><br/>Adjoint technique territorial (catégorie C) – ouvert aux agents de maîtrise</p>                                                                                                                                                                            |
| <p><b>Site :</b><br/><i>Collège Joseph Cressot - 52300 Joinville</i></p> <p><b>Temps de contrat :</b><br/><i>Temps complet</i></p> <p><b>Fondement juridique :</b><br/><i>Titulaire ou stagiairisation</i></p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | <p><b>Echelon 1 :</b> 1 801,74 €<br/> <b>R.I.F.S.E.EP. :</b> 301 €<br/> <b>Sujétion :</b> 50 €<br/> <i>« encadrement direct de 2 agents et plus »</i></p> <p><i>Rémunération minimum basée sur la grille indiciaire.<br/> Dans le cas où vous seriez retenu, une fiche financière vous sera transmise.</i></p> |
| <p><b><u>Missions du service – positionnement de l'agent :</u></b><br/> 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><b><u>Tâches confiées :</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Assurer et contrôler les commandes</li> <li>– Assurer la production de la restauration</li> <li>– Assurer le service des convives</li> <li>– Assurer l'encadrement et l'animation de l'équipe ainsi que la gestion informatique du service de restauration</li> <li>– Assurer la mise en place et le suivi de la méthode HACCP et du PMS</li> <li>– Assurer l'entretien des locaux du service de restauration</li> <li>– Repérer les dysfonctionnements organisationnels et matériels, les faire remonter à sa hiérarchie et proposer des solutions</li> <li>– Participer à la lutte contre le gaspillage alimentaire</li> <li>– Participer aux actions de promotion du Département</li> <li>– Les tâches pourront évoluer en fonction des besoins ponctuels du service.</li> </ul>                                                                                                                                                                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| <p><b><u>Profil recherché :</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– BAC spécialité cuisine – formation HACCP – expérience de 2 ans minimum en management d'équipe.</li> <li>– Connaissance du cadre juridique et réglementaire (collectivité, hygiène...)</li> <li>– Connaissance technique en pratique culinaire</li> <li>– Appliquer les procédures et procédés définis dans le plan de maîtrise sanitaire</li> <li>– Technique d'organisation et de planification du travail</li> <li>– Technique de management et d'animation d'équipe</li> <li>– Technique de gestion des conflits</li> <li>– Connaissance de l'outil informatique de gestion d'un service de restauration</li> <li>– Force de proposition</li> <li>– Réactivité, gestion de l'imprévu</li> <li>– Capacité à travailler en équipe</li> <li>– Sens du contact</li> <li>– Respect du devoir de réserve, discrétion, disponibilité</li> <li>– Avoir des qualités relationnelles et d'animation d'équipe</li> <li>– Organisé, méthodique, rigueur</li> </ul> |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| <p><b><u>Pourquoi nous rejoindre ?</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Formation initiale et continue en interne - Perspectives de mobilité et évolution de carrière</li> <li>– Remboursement partiel des frais de transports en commun domicile-travail</li> <li>– Participation à la mutuelle santé et prévoyance santé</li> <li>– 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</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| <p style="text-align: right;"><b><u>Comment candidater ?</u></b></p> <p style="text-align: right;"><i>Vous pouvez demander la fiche de poste complète<br/> et adresser votre candidature à <a href="mailto:contact.recrutement@haute-marne.fr">contact.recrutement@haute-marne.fr</a><br/> Lettre de motivation, curriculum vitae et recueil de consentement des données exigés.</i></p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |