

CHEF DE CUISINE (H/F)



Titulaire ou Stagiairisation



Doulaincourt (52)



Fin de publicité : 10/10/2026

<u>Temps de travail et fondement juridique :</u>	<u>Rémunération brute mensuelle :</u> Adjoint technique territorial (catégorie C) – ouvert aux agents de maîtrise
Site : <i>Collège Jouffroy d'Abbans - 52270 Doulaincourt-Saucourt</i> Temps de contrat : <i>Temps complet</i> Fondement juridique : <i>Titulaire ou stagiairisation</i>	Echelon 1 : 1 801,74 € R.I.F.S.E.EP. : 301 € Sujétion : 50 € <i>« encadrement direct de 2 agents et plus »</i> <i>Rémunération minimum basée sur la grille indiciaire. Dans le cas où vous seriez retenu, une fiche financière vous sera transmise.</i>
<u>Missions du service – positionnement de l'agent :</u> 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.	
<u>Tâches confiées :</u> – 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.	
<u>Profil recherché :</u> – 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	
<u>Pourquoi nous rejoindre ?</u> – 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	
<u>Comment candidater ?</u> Vous pouvez demander la fiche de poste complète et adresser votre candidature à contact.recrutement@haute-marne.fr <i>Lettre de motivation, curriculum vitae et recueil de consentement des données exigés.</i>	