

FICHE DE POSTE n ° T 15083 (04477)

dates de	création initiale :	1993
	dernière actualisation :	28 janvier 2014
	mise en ligne :	26 mai 2026

Date limite de dépôt de candidature : 27 juin 2026

IDENTIFICATION DU POSTE				
Intitulé du poste : <i>(au regard du répertoire des métiers)</i>	Chef de cuisine H/F			
Classification au tableau des effectifs (TE) :	statut	catégorie	cadre d'emploi	grade
	Fonctionnaire	C	Adjoint technique des établissements d'enseignement	Adjoint technique des établissements d'enseignement
Métier(s) exercé(s) : <i>(au regard de la cartographie des métiers du Département)</i>	Chef de cuisine H/F			
Direction :	DGS adjointe - Ressources			
Service/Pôle, UD/CE, UTAS, Collège :	Collège Jacques Cartier			
Lieu de travail :	60 rue Ernest Renan – 02300 CHAUNY			

MISSIONS
<ul style="list-style-type: none"> • Elaborer des plats en respectant la réglementation en matière d'hygiène et de sécurité alimentaire • Participer à l'entretien des locaux, des équipements et du matériel de cuisine • Accompagner et encourager une alimentation variée et équilibrée en faveur des convives • Concevoir et produire des repas au sein de la demi-pension du collège, dans le respect des règles de qualité sanitaire et nutritionnelle • Développement d'une restauration de qualité privilégiant l'utilisation de produits locaux et frais

ACTIVITES	
<p style="text-align: center;"><u>Principales</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Concevoir et assurer la production des repas servis • Elaborer des repas variés et équilibrés • Réaliser les commandes en gérant les coûts • Appliquer et faire respecter les règles sanitaires, d'hygiène et de sécurité • Animer et coordonner l'équipe de cuisine • Servir les repas • Contribuer à la mise en œuvre du PMS • Organiser le magasinage • Assurer la propreté du matériel, du mobilier et des locaux 	<p style="text-align: center;"><u>Spécifiques</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Respecter les procédures et la réglementation en matière d'hygiène et de sécurité • Participation aux animations relatives au goût et à l'équilibre alimentaire des convives, notamment celles organisées par le Département de l'Aisne • Commande systématique des denrées sur le logiciel Optimarché par respect de la mise en concurrence • Elaborer des menus en collaboration avec l'infirmière et la commission Menu

ENVIRONNEMENT ET RELATIONS

A l'intérieur du service	Avec d'autres services du Département	Avec l'extérieur
Avec le personnel de direction, de gestion, d'enseignement, les élèves, la maintenance, l'équipe de cuisine et les agents d'entretien	Laboratoire d'analyse LDAR DATEDD	Fournisseurs, livreurs

Supérieur hiérarchique direct (fonction)	Le secrétaire général H/F
---	---------------------------

PARTICULARITES

Missions d'encadrement exercées	OUI/NON	Nombre d'agents par catégorie		
	Oui	A	B	C
Conditions d'exercice et sujétions particulières	Exposition fréquente à la chaleur et au froid – station debout –port de charges			

-COMPETENCES NECESSAIRES-

SAVOIRS	Niveau recherché		
	connaissances de base	maîtrise	expertise
Technique culinaire		X	
Méthode HACCP		X	
Equilibre nutritionnel		X	
Règles d'hygiène alimentaire		X	
SAVOIRS-FAIRE	Niveau recherché		
	connaissances de base	maîtrise	expertise
Elaborer des préparations culinaires		X	
Elaboration des menus		X	
Déterminer les besoins en denrées dans le cadre d'un budget défini		X	
Choix des denrées proposées par les fournisseurs		X	
Encadrer les agents dans le respect de la réglementation en matière d'hygiène alimentaire		X	
Connaissance de son environnement professionnel		X	
SAVOIR ETRE (qualités)	Niveau recherché		
	connaissances de base	maîtrise	expertise
Savoir s'adapter à un public varié		X	
Sens du travail en équipe dans un esprit de collaboration		X	
Sens de l'écoute et du dialogue		X	
Autonomie		X	