

# FICHE DE POSTE n ° T 15225 (04556)

dates de	création initiale :	
	dernière actualisation :	18 MAI 2025
	mise en ligne :	26 mai 2026

**Date limite de dépôt de candidature : 27 juin 2026**

## IDENTIFICATION DU POSTE

<b>Intitulé du poste :</b> <i>(au regard du répertoire des métiers)</i>	Chef de cuisine H/F			
<b>Classification au tableau des effectifs (TE) :</b>	statut	catégorie	cadre d'emploi	grade
	Fonctionnaire	C	Adjoint technique des établissements d'enseignement	Adjoint technique des établissements d'enseignement
<b>Métier(s) exercé(s) :</b> <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 Jean Mermoz			
Lieu de travail :	RUE DU 2EME REGIMENT DE DRAGONS – 02000 LAON			

## MISSIONS

- Diriger, coordonner les activités des personnels de cuisine de façon à assurer la distribution des repas (moyenne 450/jour) dans les délais impartis au sein du collège, dans le respect du PMS et dans le cadre de la politique de réduction du gaspillage alimentaire (loi Egalim).
- Encadrer, former les élèves stagiaires et les nouveaux personnels

## ACTIVITES

<u>Principales</u>	<u>Spécifiques</u>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Préparer les menus, les commandes</li> <li>• Planifier, superviser et contrôler l'ensemble des productions</li> <li>• Gérer les stocks et les livraisons</li> <li>• Diriger l'équipe (alternances des postes, service self du midi, plonges, entretien des locaux après le service)</li> <li>• Participer au service des repas</li> <li>• Participer à l'entretien du service de restauration</li> <li>• Tenir le dossier PMS à jour</li> <li>• Veiller à la transmission des informations aux agents</li> </ul>	<p>Application du PMS :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• contrôle des températures</li> <li>• confection des plats témoins</li> <li>• entretien du matériel de cuisine</li> <li>• gestion des réserves et des stocks</li> <li>• suivi avec les services d'hygiène</li> <li>• assurer la traçabilité des produits</li> <li>• supervision et participation à l'entretien</li> <li>• Implication dans la préparation d'évènements ponctuels (réception, réunion, opérations de gros nettoyage...)</li> </ul>

## ENVIRONNEMENT ET RELATIONS

A l'intérieur du service	Avec d'autres services du département	Avec l'extérieur
Collègues - Membres de la communauté éducative - Convives - Stagiaires	Réfèrent restauration LDAR	Membres de la communauté éducatif - Fournisseurs

**Supérieur hiérarchique direct (fonction)**

Secrétaire Général(e)

## PARTICULARITES

Missions d'encadrement exercées	OUI/NON	Nombre d'agents par catégorie		
	oui	A	B	C
				10

**Conditions d'exercice  
et sujétions particulières**

Restauration directe ou différée – Respect délais de fabrication,  
d'hygiène – EPI – Manutention – Station debout prolongée

**COMPETENCES NECESSAIRES**

<b>SAVOIRS</b>	Niveau recherché		
	Connaissances de base	Maîtrise	Expertise
Connaissance des propriétés des aliments, et leur utilisation en restauration collective			X
Connaissances des règles concernant la sécurité alimentaire, HACCP, PMS (Plan de Maîtrise Sanitaire), GEMRCN			X
Connaissance des techniques culinaires en restauration collective et en production des repas			X
Connaissance des gestes et postures en restauration, et entretien		X	
Connaissance des règles de nettoyage, des produits, des dosages, des tenues vestimentaires, des règles de sécurité			X
Savoir réaliser des prévisions de menus dans le cadre du budget			X
Equilibre nutritionnel (menus) et commandes afférentes			X
Connaissance des consignes de sécurité		X	
Connaissance des mesures à prendre en cas d'urgence		X	
<b>SAVOIRS-FAIRE</b>	Niveau recherché		
	Connaissances de base	Maîtrise	Expertise
Application des procédures PMS			X
Tenue du budget		X	
Elaboration des menus			X
Gestion du magasin et des stocks			X
Suivi de la maintenance des matériels et locaux		X	
Repérage des dysfonctionnements et faire les signalements afférents			X
Organisation et encadrement de l'équipe de restauration		X	
Préparation, cuisson, présentation et décoration des plats		X	
Sensibilisation au développement durable		X	
Respect des délais			X
<b>SAVOIR ETRE (qualités)</b>	Niveau recherché		
	Connaissances de base	Maîtrise	Expertise
Autonomie et transparence vers la hiérarchie			X
Application des règles sanitaires et EPI			X
Créativité, initiative, souci de la qualité		X	
Sens du service public, du travail en équipe et de son encadrement			X
Gestion des conflits		X	
Relation avec la communauté éducative du collègue		X	
Relation avec les fournisseurs		X	