

FICHE DE POSTE T 15511 (02622)

dates de	création initiale :	
	dernière actualisation :	07 mai 2026
	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(fe) de Cuisine			
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(fe) de cuisine			
Direction :	DGS adjointe - Ressources			
Service/Pôle, UD/CE, UTAS, Collège :	Collège Charles de Gaulle			
Lieu de travail :	34 Rue du collège – 02340 MONTCORNET			

MISSIONS

- Confectionner et distribuer les repas
- Prendre en charge les accueils cafés, réceptions
- Garantir la sécurité alimentaire par le pilotage du PMS et le contrôle des risques
- Assurer l'organisation du service de restauration : quantifier les besoins, gestion des stocks...
- Participer au nettoyage des locaux, matériels et installations
- S'impliquer dans les actions d'éducation dans le cadre du CESC
- Proposer la composition des menus en tenant compte des recommandations du GEMRCN
- Etre l'interlocuteur technique du service de restauration

ACTIVITES

<u>Principales</u>	<u>Spécifiques</u>
<ul style="list-style-type: none"> - Elaborer les menus tout en respectant l'équilibre alimentaire et le GEMRCN - Assurer la distribution des plats le midi - Nettoyage et désinfecter les locaux et le matériel - Quantifier et transmettre les besoins en denrées alimentaires - Réceptionner les marchandises et contrôler leurs conformités (températures, DLC, état) - Mettre en œuvre et contrôler l'application du Plan de Maîtrise Sanitaire - Assurer la traçabilité des produits et la conservation des plats témoins - Veiller à la sécurité au travail de son équipe - Encadrer et animer l'équipe de cuisine (second, aide de cuisine, agents en plonge) - Maîtriser le coût de revient des repas - Gérer les stocks (entrées / sorties) et réaliser des inventaires mensuels. 	<ul style="list-style-type: none"> - Préparation et mise en place des cafés et réception pour les différents évènements - Valoriser les assiettes - Transmettre son savoir-faire et accompagner la montée en compétence de ses collègues - Etre force de proposition lors des commissions « menus ». - Choisir les produits à utiliser en collaboration avec la collègue d'intendance - Anticiper les besoins en réapprovisionnement et déstocker les produits périmés - Donner son conseil sur les produits et matériel à acquérir

ENVIRONNEMENT ET RELATIONS

A l'intérieur du service	Avec d'autres services du Département	Avec l'extérieur
Ensemble du personnel de l'établissement, élèves		Fournisseurs

Supérieur hiérarchique direct	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				3

-COMPETENCES NECESSAIRES-

SAVOIRS	Niveau recherché		
	connaissances de base	maîtrise	expertise
Connaître les principes et méthodes d'analyse des risques – HACCP			X
Connaître les principes de non-croisement des circuits « propres » et « sales »			X
Savoir identifier les risques de TIAC et connaître la procédure d'alerte			X
Connaître la liste des allergènes et savoir gérer les PAI			X
Connaître les recommandations nutritionnelles			X
Comprendre le mécanisme du crédit nourriture			X
Connaître le fonctionnement des fours, sauteuse et cellule de refroidissement			X
SAVOIRS-FAIRE	Niveau recherché		
	connaissances de base	maîtrise	expertise
Savoir adapter les techniques de cuisine traditionnelle à la production de masse tout en préservant les qualités nutritionnelles et gustatives			X
Maîtriser les cuissons			X
Savoir préparer des repas adaptés pour des besoins spécifiques			X
Respect des délais dans la réalisation des préparations culinaires			X
Valoriser le « fait-maison » et savoir transformer des produits bruts et frais			X
Etablir et contrôler le plan de nettoyage et de désinfection de la cuisine et de la zone de plonge			X
Organiser l'étiquetage et l'archivage des données fournisseur ainsi que la conservation des plats témoins			X

Savoir utiliser l'outil informatique pour la gestion des stocks			X
SAVOIR ETRE (qualités)	Niveau recherché		
	connaissances de base	maîtrise	expertise
Communiquer et rendre compte régulièrement avec le (ou la) secrétaire général			X
Signaler tout incident technique ou humain à sa hiérarchie			X
Avoir l'esprit d'équipe et savoir motiver son équipe			X
Exemplarité dans le respect des règles d'hygiène, de ponctualité et de tenue pour légitimer son autorité			X
Savoir gérer du stress et maîtrise de soi, rester calme lors du « coup de feu » ou face à un imprévu (panne de matériel, livraison manquante) pour ne pas transmettre de tension à l'équipe			X
Avoir de très bonnes qualités relationnelles avec toute la communauté éducative et les élèves			X
Sérieux, rigueur et sens de l'organisation			X