



RECRUTE (H/F)



CHEF DE CUISINE (H/F)

Missions / activités

La Direction Générale Adjointe de l'Éducation, de l'Attractivité et des Stratégies départementales (DGAE) pilote les politiques publiques et les services en charges de l'éducation (collèges), de la culture et du tourisme, des sports et de la jeunesse. Comptant 132 collèges publics et 17 collèges privés, le Département de Seine-et-Marne porte une attention particulière à offrir aux 80.000 collégiens les meilleures conditions possibles pour contribuer à la réussite scolaire.

Soucieux de la qualité de sa restauration scolaire, le Département a lancé depuis la rentrée 2024 "Seine et Marne Fraîcheur". Il s'agit d'un dispositif qui favorise une alimentation locale, de saison, responsable et de qualité, tout en participant à l'éducation au goût des collégiens.

Au sein d'un collège public départemental, le chef de cuisine a pour rôle, de réaliser et de présenter les plats servis en restauration dans les conditions d'hygiène alimentaire et règles de sécurité.

Titulaire d'une qualification dans le domaine de la restauration, vous avez pour mission :

-En matière d'hygiène :

- * d'appliquer les règles de sécurité alimentaire au sein de la restauration scolaire
- * de connaître et d'appliquer dans le cadre de son activité les règles d'hygiène en vigueur (HACCP, PMS...)
- * d'encadrer, de contrôler et d'accompagner au quotidien les personnels en restauration sur les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire à appliquer

-En matière de restauration :

- * d'être responsable de la prestation de restauration scolaire
- * de concevoir les repas servis en application des règles de sécurité alimentaire et nutritionnelles en vigueur auprès du service de régie de restauration et en application du budget alloué
- * Élaborer les menus à l'aide de l'outil informatique Webgerest
- * Passer les commandes de denrées et assurer le suivi des stocks via Webgerest
- * assurer la réception des denrées alimentaires en application des règles d'hygiène et contraintes de la demi-pension
- * Enregistrer la réception des marchandises et procéder au service fait dans Webgerest.
- * de coordonner et à participer à la préparation et mise en place des composantes du repas au quotidien
- * d'assurer le service des repas
- * de participer et d'assurer à l'entretien des locaux

Avantages

- * Participation employeur à la Mutuelle et prévoyance obligatoire
- * 4 jours de congés pénibilité

Le candidat (H/F) retenu(e) devra se conformer à la politique de sécurité du système d'information en vigueur au sein de l'organisme.

