

## **Le Conseil départemental recrute pour ses collèges**

### **des agents de restauration, cuisiniers et chefs cuisiniers en CDD**

Le Conseil départemental du Val-de-Marne assure la construction, la rénovation, l'entretien et le fonctionnement des 104 collèges du Département. Près de 1000 agents techniques issus des différents corps de métiers (entretien des locaux, maintenance, restauration, accueil), participent à la réalisation de ces missions.

Afin d'assurer un service public continu et de qualité, nous recrutons des agents de restauration, cuisiniers et chefs cuisiniers, pour remplacer des agents titulaires absents au sein des collèges. Ces remplacements sont de durées variables, et occasionnent des changements d'équipes, de type de restauration et de volume de repas servis, selon la taille des collèges.

**Chef cuisinier** : Sous la responsabilité fonctionnelle du chef d'établissement et de l'adjoint gestionnaire du collège, il est en charge de la production et de la valorisation des préparations culinaires, de la maintenance et du respect de l'hygiène des locaux et des matériels, ainsi que de l'encadrement d'une équipe de restauration.

- Maîtrise des techniques culinaires, de la production et de l'organisation de repas (*savoir concevoir des menus adaptés à l'âge, aux goûts des collégiens, à la saison et à la disponibilité des produits*),
- Maîtrise des coûts et process d'achats de manière organisée, rigoureuse et prévisionnelle,
- Maîtrise de la gestion des stocks alimentaires, des inventaires, des modes de conservation et des règles de destockage des produits alimentaires, de façon concertée avec l'équipe encadrante du collège,
- Maîtrise des règles d'hygiène alimentaire et de la méthode HACCP,
- Maîtrise de l'outil informatique (Excel, Word, logiciel de gestion de stocks),
- Maîtrise des techniques de transmission des savoirs ,
- Encadrement et animation des équipes de restauration,
- BEP/CAP cuisine et/ou Bac professionnel spécialité cuisine, et expérience significative souhaitée

**Cuisinier** : Sous la responsabilité du chef de cuisine, il est en charge de la fabrication des repas à partir de fiches techniques, dans le respect des règles d'hygiène et des recommandations nutritionnelles. Il assure les petites et grosses plonges avec l'aide des autres agents de l'équipe.

- Maîtrise des techniques culinaires, de présentation et de décoration des plats,
- Notions d'équilibre alimentaire,
- Connaissance des modes de conservation et des règles de stockage des produits alimentaires,
- Maîtrise des règles d'hygiène et de sécurité,
- Maîtrise des matériels techniques et produits de nettoyage,
- Capacité à travailler en équipe,
- CAP ou BEP cuisine, et expérience significative souhaitée

**Agent de restauration** : Sous la responsabilité du chef de cuisine, il apporte une aide à la fabrication et à la distribution des repas. Il assiste le cuisinier dans la production des préparations chaudes et élabore les préparations froides. Il assure les petites et grosses plonges avec l'aide des autres agents de l'équipe.

- Maîtrise des techniques culinaires de base, de présentation et de décoration des plats,
- Connaissance et respect des règles d'hygiène et de sécurité,
- Maîtrise des techniques d'entretien des surfaces,
- Maîtrise des matériels techniques et produits de nettoyage,
- Connaissance des principes de gestion des stocks,
- Capacité à travailler en équipe,
- CAP ou BEP cuisine, et expérience significative souhaitée

#### **Eléments complémentaires et contacts**

- Cadre d'emplois des adjoints techniques territorial des établissements d'enseignement
- Statut : contractuel – CDD renouvelable sur l'année scolaire
- Lieu de travail : Collèges du Département du Val de Marne
- Mobilité géographique : déplacements fréquents sur le département, capacité d'adaptation rapide à un nouvel environnement et de nouvelles équipes.
- Rémunération : Rémunération statutaire + régime indemnitaire + remboursement titre transport 100 %
- Organisation du travail : 35h sur 4 jours (lu, ma, je, ve). Horaires à titre indicatif 6h30 – 15h00 (en fonction du besoin du collège). 35 jours de congés par an. Congés pendant les vacances scolaires, à l'exception des jours de permanence.